Acquired for the
John Carter Brown Library
through the
Lawrence C. Wroth Fund

1591

CULTIVO

DEL CAFETO

Ó ÁRBOL QUE PRODUCE

EL CAFÉ,

Y MODO DE BENEFICIAR ESTE FRUTO.

ESCRITO

EN FRANCES E INGLES

POR

M. J. Laborie,

hacendado de la Colonia de Sto. Domingo.

TRADUCIDO AL CASTELLANO

Por D. P. B.

HABANA. IMPRENTA DEL GOBIERNO.

AL EXCMO. SR.

DON SALVADOR JOSE DE MURO Y SALAZAR, Marques de Someruelos, Teniente General de los Reales Exércitos, Vice Real Patrono, Capitan General de la Isla de Cuba, y de las Provincias de las dos Floridas, Gobernador de la Plaza de la Habana, y su jurisdiccion, Presidente de la Real Audiencia, Juez de Alzadas del Tribunal del Consulado, y Presidente de la Junta Econòmica, y de Gobierno del mismo, Subdelegado de la Superintendencia General de Correos, Postas y Estafetas, Juez Protector de la Real Compañia, y de la Renta de Tabacos &c.

EL interès conque V. E. atiende la conservacion, y el fomento de esta Isla, ya como su Gobernador y Capitan General, ya como Presidente de la Real Junta de agricultura y de comercio, me ha impulsado á dar á luz este tratado sobre el cultivo del CAFETO, confiado tal vez en que V. E. como protector el mas inmediato de un ramo tan útil al Real Erário, lo admitirá baxo sus benignos auspicios; y siendo bien constante que en el feliz Gobierno de V. E. hemos visto rápidos progresos en nuestra agricultura, con especialì-

dad en la parte que comprehende al Café, un motivo tan poderoso, me constituye en la obligacion de dedicar esta obra al Gefe que en la actualidad tiene el mando superior de esta Isla, de quien ella recibe generosa y eficazmente toda suerte de auxilios, y á quien particularmente debo tributar la mas respetuosa gratitud.

Dígnese, pues, V. E. por un efecto de su bondad, recibir con agrado este obsequio que baxo el patrocinio de V. E. hago á este pais, contandome por uno de sus vecinos el mas reconocido á los beneficios y honras que en él se me han dispensado; y si la obra llegase á tener el buen exíto que promete, me consideraré dichoso con haber cooperado á su prosperidad.

Nuestro Señor prospere la importante vida de V. E. felices años.

EXCMO. SEÑOR.

B. L. M. de V. E.

Respetuosamente

P. B.

EXPLICACION

DE ALGUNAS VOCES PROVINCIALES QUE SE USAN EN LA ISLA DE CUBA, Y SE HALLAN EN ESTE TRATADO.

Chapear. . .	Lo mismo que	Desyerbar. .
Cafèto. . . .	Idem	Arbol de Cafè . . . . .
Posturas. . .	Idem	Plantél. . . .
Guataca. . .	Idem	Azada . . . .
Potrero. . .	Idem	Dehesa, ò sitio cercado para pasto de animales. . .
Viandas. . .	Idem	Víveres que se cultivan en las haciendas
Boxio. . . .		Casa de negros . . . . .
Conúco. . .		Paño de tierra que se da á los negros para cultivarlo á su beneficio.
Tendal. . .	Idem	Esplanada donde se seca el Café. . . .

INTRODUCCION

AL CULTIVO DEL CAFETO Y BENEFICIO DEL FRUTO, SEGUN SE PRACTICABA EN LA COLONIA DE SANTO DOMINGO, ESPECIALMENTE EN EL PARTIDO DEL BORGNE SITUADO EN LA PARTE SEPTENTRIONAL DE LA ISLA.

EL cultivo del Cafeto y beneficio del Café en la Isla de Santo Domingo, tuvo su principio hace setenta años, con tal progreso y perfeccion que el producto anual llegó en los ùltimos tiempos á mas de novecientos mil quintales en limpio: en su calidad no era tan apreciable como el de Moka, en cuyo pais este árbol es indígeno; pero no se diferenciaba del de la Martinica, y casi competia con el de la Isla de Borbon. En medio de esta prosperidad las Colonias vecinas experimentaban considerable atraso en su cultivo; y me persuado que todos los apasionados á él, apreciarán los descubrimientos que contiene este breve tratado metódico, explicado

con sencilléz , è inteligible para toda clase de personas , segun el éxito que tuvo en la Isla de Santo Domingo , particularmente en el partido que fuè el primero que con ventaja se distinguiò en el modo de beneficiarlo. Este es el objeto que me he propuesto , y tanto por la situacion que me comprehende , como por las obligaciones en que me veo constituido , he resuelto publicar estas noticias , desprendiendome de la oposicion que existe entre dos naciones rivales. (*) Aglomerar materiales que están distribuidos entre varios no es un grande trabajo y si por lo que á mí toca he adelantado alguna cosa al método que generalmente se sigue , son efectos de mis reflexiones y de la experiencia , pues la sola observacion de la naturaleza me ha dictado los medios què á otro qualquiera podian haberle ocurrido si se hubiese dedicado á ello. A fin de proceder con la posible exâctitud en esta materia de tanta importancia demostrarè al Cultivador lo que ha de practicar desde el momento que va á establecerse , hasta que logre

---

(*) *El Autor se hallaba en aquella època en la Isla de Jamayca escribiendo esta obra en Ingles.*

un perfecto conocimiento en esta clase de cultivo, sin perder de vista la época de su decadencia por ser uno de los puntos mas esenciales, la qual puede precaverse con el auxìlio de las reflexîones y de la vigilancia.

Divi-sion. Debiendo hacer mis exposiciones por un órden metódico dividiré este Tratado en quatro capìtulos.

Primero——Contendrá la eleccion de las tierras, y lo respectivo â los primeros desmontes, y plantíos.

Segundo.——Se extenderá á los edificios, como son máquinas para la manufactura: habitacion tanto para el propietario como para sus siervos y animales, con otras fábricas anexâs y en el primer punto se hará tambien mencion del modo de beneficiar el Cafè.

Tercero——Tratará del cultivo del Cafeto en las èpocas varias de su duracion.

Quarto——Concluirá con una noticia instructiva sobre el gobierno, y manejo de los negros y animales.

NOTA.

Este Tratado se escribiò en el año de 1788, época la mas feliz para la Colonia de Santo Domingo.

CULTIVO
DEL CAFETO.

Ignari discant ament meminisse periti. Hor.

Los ignorantes [es decir los que no han estudiado la cultura del Cafeto] se alegrarán de encontrar aquì lecciones en que aprender, y los sabios celebrarán igualmente un recuerdo de lo que aprendieron.

CAPITULO PRIMERO.
De la eleccion de las tierras, y de los primeros desmontes y plantíos, en particular de las siembras accesorias.

1. Mercedes. Todas las tierras de la Colonia correspondian al Real patrimonio. Los Capitanes Generales, é Intendentes eran los que franqueaban las mercedes *gratis*, sin ninguna contribucion posterior en la forma

siguiente. Por suertes, ó porciones comunmente de 64, 100, ò 225 carreaux de figura regular. (a) El Agrimensor del partido facilitaba tambien *gratis* un atestado, en que expresaba que un terreno de tal ó qual figura y extension; lindando con un tal parage, y que D. N. *que aun no habia conseguido la merced*, la solicitaba: en virtud de este documento aprobado por el Juez del partido, publicado por tres veces en los parages de costumbre, daban curso á la merced los Gobernadores è Intendentes siempre que no se presentasen opositores, en cuyo instrumento se agregaba la condicion de que dentro de un término fixo debia darse principio al establecimiento, baxo la pena de que si no se verificaba se reasumiria el terreno, cuya práctica no se observaba en rigor mientras que no aparecia denuncia legal.

2. Mensura. En tal estado procedia el Agrimensor á la medida del terreno, y situaba los linderos que habian de permanecer con

---

[a] Una caballeria de tierra de la Isla de Cuba que mide 18 cordeles en quadro de 24 varas cada uno, se compone de 10 $\frac{1}{10}$ Carreaux medida de la Colonia francesa de Santo Domingo.

citacion de los vecinos, y partes interesadas para seguridad de los derechos respectivos: se levantaba auto, y un plano, lo que, no habiendo oposicion, daba todo valor, y aseguraba el derecho de posesion.

Aunque la merced quedaba archivada é igualmente los apuntes de los Agrimensores, era muy del caso que cada qual conservase su título de dominio. En la actualidad hay pocas mercedes que repartir á menos que sea en terrenos estériles y fragosos, quedando solo el arbitrio de comprar á buen precio, por que en estos últimos tiempos han adquirido las tierras un valor excesivo.

Es conveniente en qualquiera circunstancia que de tiempo en tiempo se abran las *guardarayas* sembrando en ellas cañas brabas, ú otras plantas exôticas de pronta vegetacion à fin de precaver disputas con los colindantes.

3. Eleccion. Sucede rara vez que los que se dedican al cultivo de una posesion tengan todo el tino y actividad que se requiere para situarse, que como por lo regular suelen estar los terrenos proximos á parages elevados, acontece que la casualidad, las circunstancias, la opinion, y al-

gunas comodidades accidentales, obligan á situarse con preferencia al conocimiento que se tiene del local; pero esta operacion es peculiar al propietario que ha de tirar siempre á sacar con su industria el mejor partido que pueda del terreno que la Providencia le hubiere señalado; con todo, no es menester abandonarse á la casualidad quando por medio de la diligencia puede procederse con acierto en la eleccion.

4. Basas generales.

La primera, la mas comun y la mas fácil, es la del conocimiento de la comarca, y de la disposicion de los plantíos de los vecinos, por que es sabido que en una regular extension de terreno, y aun en los fundos inmediatos se hallan paños con mucha variedad, ya en la calidad propia del suelo ó ya por el efecto de su situacion, no obstante quando por lo general las posesiones vecinas se manifiestan feraces por el vigor que se advierte en sus plantas productivas y duraderas, es un anuncio muy lisongero para los terrenos contigüos.

La experiencia y el consejo de sugetos inteligentes pueden proporcionar ciertos conocimientos generales, como por exem-

plo, quando se advierte que las tierras de las primeras montañas son con exceso inferiores á las que se le siguen de mayor elevacion, pues es claro que aquellas son calientes, à veces secas ò lo que es peor castigadas del ayre ardiente y destructivo del lado del mar. Mas el Cafeto requiere un clima fresco, una tierra de fácil filtracion y que le llueva á menudo, preferible al riego, pues aun quando hubiese esta proporcion no podria considerarse como un equivalente, por lo general la tierra que se halla en estas primeras montañas es ligera y de poco fondo, de consiguiente el árbol será en ella de corta duracion, sea porque la raiz principal tropezará con la toba, ó tierra pedregosa, ò porque la capa vegetal se aniquilará prontamente por los continuos chapéos, y las aguas, segun el mayor ó menor declive del terreno, y en este caso el único arbitrio que hay para sacar producto de la finca es renovar todos los años los plantíos en distinta tierra, entonces las cosechas serán cortas y violentas, y habrá mas necesidad de negros y de tendales. Sucede lo contrario en las montañas elevadas, porque el clima es mas fresco,

el suelo casi siempre de mas fondo y consistencia, mas repetidas las aguas, mas suaves los declives, mas ordenadas las cosechas y en mejor proporcion, y los árboles mas duraderos, esto es lo que se ofrece á primera vista, pues la vigorosa vegetacion de los árboles y de las plantas naturales, por puro efecto de la temperatura del clima, ha juntado debaxo de ellos con superabundancia al cabo de siglos, todos los fragmentos de que se forma la capa vegetal.

No es decir por esto que las tierras de calidad superior dexen de proporcionar algunas ventajas aunque cortas, que las gentes de la ciudad miran con preferencia, en particular quando hay facilidad en la conduccion, despues de esto los árboles se plantan à menos distancia los unos de los otros, porque conviene mantenerlos en un tamaño pequeño, de aqui es que en lugar de 2500. árboles que ocuparia el terreno de un *carreaux*, quizás le pondrán 6000, y este exceso en el número de plantas dará tanto producto como la tierra buena, pero si el año ha sido escaso de aguas, el grano del Café quedará *hueco*, esto es *vacìo*, ó *ardido*, y en el ùltimo

caso se secaràn las ramas, y parte de los àrboles crecerán muy pronto, de modo que será necesario ocupar mucha tierra para hacer nuevos plantíos.

Es pues indispensable conformarse con las proporciones ó conveniencias que tubiere cada qual, atravesar las montañas á caballo, y hacer uso con preferencia de las tierras muy altas distantes del mar y de las llanuras.

5. Tierras. Por lo que toca á la naturaleza del suelo, lo que puede desearse es que tenga un fondo de una vara y quarta ó vara y media, por que lo mas comun es que las tierras de las montañas están reducidas á una capa mas ó menos compacta colocada sobre peña ó sobre toba que es una especie de piedra blanda gredosa.

Siendo las tierras mas ligeras muy propias para la filtracion de las aguas, y para que las raices penetren sin mayor esfuerzo, desde luego serian las mejores de todas para los Cafetos, si, como rara vez sucede, los declives fuesen de tal modo suaves que impidiesen su degradacion, pero por lo general en los parages de algun pendiente, una tierra de consistencia nada gredosa, esponjosa con mezcla de

arena ó de piedrecitas que dé lugar á la filtracion de las aguas, es quanto puede apetecerse.

No hay cosa que indique mejor la bondad de las tierras como los mismos árboles y plantas naturales. Quando el terreno montuoso se halla muy poblado de árboles, mucho vejuco, y que la vegetacion es vigorosa, son señales evidentes de su bondad, con todo, los parages que producen cahòbas con abundancia, y maderas duras y recinosas, suelen no ser los mejores para el intento, mas los que dan cedros de todas especies mezclados con otros àrboles, como el palmito, el laurel y otros semejantes, indican buenas tierras.

Hay algunos terrenos que contienen mucha piedra calíza (comunmente llamada seborùco), pero estas por lo regular están mezcladas, unas mas otros menos, con una materia vegetal y en semejantes parages es mas dificil disponer la plantacion con òrden, pues siempre queda irregular, mas los árboles crecen y fructifican muy bien en ellos quando el país es fresco.

6. Situacion.

Es constante que el clima que reyna en las montañas es salutífero á pesar de

ser muy freqüentes las aguas, siendo así que la temperatura varía en ellas segun su altura ô situacion. En el parage donde yo me hallaba establecido, observé várias veces en la estacion que reynan los vientos al norte, que el termómetro de Mr. de Reaumur colocado en un aposento abierto señalaba diez grados sin haber pasado jamas de los veinte y uno: hay con todo montañas mas frescas que están cultivadas, sin que parezca extraño que en los meses de Julio y Agosto si acaso llueve por la noche, tenga que echarse mano de una frazada de lana para cubrirse.

Respecto á las situaciones particulares en tierras baxas y calientes, se prefieren las que miran al norte y al poniente, porque el ayre es mas fresco; todo lo contrario en las montañas muy altas, porque en ellas es mas apetecible la situacion hácia al levante y al sur. Si el asiento de las árboles mira hácia la parte del norte, y del poniente, como que no estàn castigados por los rayos de Sol, crecen las ramas con abundancia y prontitud, pero entonces no dan mucho fruto; y á veces (siempre que no provenga de alguna causa extraña) quando echan la hoja, se

inutilizan las ramas de abaxo, y tambien el tronco, porque especialmente el piè se llena de musco y de plantas golosas que los aniquilan. El único remedio que hay para tales casos, y el mas eficaz, es una póda de buen tamaño mas que sea larga y trabajosa.

No obstante es de advertir que aun en las montañas mas elevadas, quando las tierras están situadas á la parte del sur y del levante, son sin exâgeracion mas ligeras, y por lo mismo de menos duracion, como trituradas ò molidas por los rayos del sol: las últimas están expuestas á los vientos brisas y quanto mas elevadas estén, tanto es mas pujante su accion. Pero con todo, qualquier viento que sea fuerte, y tenáz es nocivo para el Cafè, de forma que si los declives que miran hácia al poniente y al norte se hallan muy tendidos ó prolongados, como que reciben mas de lleno las influencias del sol, siempre la tal situacion será quizàs preferente, á reserva de la póda quando sea necesario, además de que esta necesidad puede muy bien diferirse por algun tiempo.

7 Accesorios. Es bien cierto que paraque se logre algun desahogo en el todo de un estable-

cimiento, es indispensable que se le agreguen algunos puntos accesorios.

Primero——Que los caminos abiertos estén algo inmediatos.

Segundo——Asimismo el vecindario de algunas posesiones en estado de auxîliar con víveres, y en particular de posturas y comunicacion con las gentes.

Tercero——El agua corriente.

Quarto——Maderas de construccion en particular de aquellas que son aplicables á las fábricas de mas urgencia.

Quinto——Piedra caliza para mamposteria.

No es decir que la actividad y la industria no sean capaces de subrogar á todo esto; pero con aquellos auxîlios se ahorra mucho trabajo, y muchos costos con particularidad á los principios que es quando mas se necesitan.

De quanto se ha expuesto, se deduce que el cultivador que intentare fundar una cafeteria, consultado que haya las circunstancias generales, procederá con discrecion si por simismo procura registrar el terreno que quiera comprar, llevando uno ó mas negros con guatacas, y otros instrumentos para tomar conocimiento de

su verdadera situacion, (siendo de advertir que en cada cima de montaña de alguna extension se presentan dos aspectos contrarios) reconocerá si hay aguas; tambien las clases de peñas, las maderas de construccion y sus especies, últimamente abrirá hoyos lo mas profundo que pueda en distintos parages con el objeto de cerciorarse de la calidad propia y general de la tierra, tomando antes conocimiento del vecindario y comunicandose con él.

8. Local de la posesion.

Será tambien muy del caso que sobre corta diferencia delibere tocante al parage donde ha de principiar su fundacion.

Siempre que algun camino real atraviese su posesion procurará desviarse un poco de él para evitar las incomodidades que suelen causar los transeuntes, tambien porque podrà libertarse de ser molestado en su manejo interior, pues semejantes caminos aunque proporcionen algunas ventajas, tienen tambien muy grandes inconvenientes.

Hay otra precaucion que tomar no menos indispensable especialmente quando hay una grande extension de terreno, y este es de calidad que no promete mucha duracion á los plantíos, y es de procurar

imponerse sobre poco mas ó menos donde se halla el centro de la posesion y de aproximarle quanto sea posible el establecimiento, no olvidando las ventajas que resultan de tener el agua cercana, como igualmente las maderas y la piedra, siendo muy conveniente ponerse á alguna distancia de los accesorios, en particular pudiendose conducir el agua por medio de un canal al centro si la situacion no ofreciese dificultad. Ha de partirse del principio que la situacion de las fábricas es para siempre y que determina el terreno bueno ó malo que ha de aplicarse à las siembras por la distancia en que se hallare de los linderos por todos los lados, de manera que es mucho mejor tener toda su tierra en las cercanias de las fábricas, aunque estas sean mas trabajosas por el acarrèo de algunos materiales é incomodidad de algunas lomas.

Pocas veces se toman las precauciones que acabo de indicar, porque sucede que luego que se pisa el terreno adquirido se cree innesesario el internarse mas, se echa mano del primer parage que ofrece menos trabajo, y se acaba por quedarse en él, de aqui es, que al cabo de 10,

15 ó 20 años , muchos hacendados se han visto en la dura precision de situarse de nuevo en el todo ó parte con notables perjuicios , gastos é incomodidades , pero siempre les tenia mas cuenta , por que la considerable distancia en que se hallaban de sus labranzas les acarreaban mayores atrasos.

Supongo , pues que mi cultivador se haya manejado con toda discrecion en este primer paso , vamos ahora á dar principio á la obra.

9. primer medio. En los parages donde las aguas son mas freqüentes , suele haber algunos intervalos de seca en los meses de Febrero , Marzo y Octubre , cuyos tiempos son los mas al proposito para romper los trabajos.

Sean las que fueren las conveniencias ó proporciones del Hacendado , no encuentro que sea mas ùtil á sus intereses el pasar de golpe en su hacienda un nùmero crecido de esclavos , con tanto mas motivo si careciere de vìveres y tiene que acarrearlos de parage algo distante ; ahora si tiene proporcion de adquirirlos entre los vecinos se hace mas tolerable : creo que á los principios son suficientes , 6 ó 12 negros varones , con una ó dos hembras ,

subministrarles en tanto su alimento del modo que sea mas fácil, y para esto será muy oportuno que deposite sus provisiones en casa del vecino mas cercano; procurando que cada negro tenga su guataca, su podadera, su hacha, que esté provisto de dos mudas de ropa, con su chaqueta y sombrero, que el cuidará de cultivar para mantenerse. (b)

Cuidará el propietario de tener algunas hachas de respeto, y algunos instrumentos de carpinteria, como son sierra, barrenas, zepillo, un plomo, un martillo, un escoplo, una piedra de amolar aviada, algunos clavos grandes &c., y en quanto á sus urgencias personales las graduará á sus fuerzas, siendo excusado indicarle que no contraiga muchos empeños.

He hablado del dueño y quizás deberia haberme contraido al mayoral, pues el primero no es por lo regular quien experimenta lo que se llaman trabajos de una fundacion, con todo, si tiene empeño

---

(b) Esta advertencia no se entiende con los Hacendados de la isla de Cuba, pues alimentan á sus negros con porcion de carne y las viandas ó víveres que se cultivan en la misma hacienda con este destino.

en su fomento, si conoce quan necesario es no descuidarse en lo que toca á las siembras, á la eleccion del local, à la direccion de las primeras basas sobre las quales ha de fundar su futuro descanso, si se apercibe que es la ocasion en que los negros tienen mas necesidad de un cuidado industrioso y compasivo, y si llega á tomarle el gusto á las satisfacciones de plantar y fomentar, no vacilará en dedicarse personalmente á este género de vida algo molesto en que es preciso privarse de muchas cosas, y despues de hecha una firme resolucion, quizás el mismo se quedará admirado despues de pasar algun tiempo de haber encontrado en sus ocupaciones solitarias, cierta complacencia física é inocente, á lo menos soy de parecer que sî no pudiese ser permanente su asistencia, procurase ver su hacienda á menudo, y disponer sus cosas primordiales, siendo muy del caso que al tiempo de empezar solicite antes de todo el auxîlio de algun vecino para refugiarse interinamente.

10. Vivienda provisional.

Tratando de comenzar los trabajos de la primera apertura del terreno la diligencia de mas precision ha de ser de cons-

truir una casa ó barraca provisional donde guarecerse durante la noche, y lo restante del dia que se destina alguna parte para el descanso, lo menos incómoda que sea posible. (c)

Es muy necesario que la casa ó bugio provisional, se sitúe à la orilla del monte y à barlovento del terreno que ha de desmontarse primero, á fin de evitar por este medio los malos efectos que de ordinario suelen causar los vapores que siempre arrojan las tierras recien abiertas; se dispondrá al mismo tiempo que cada negro haga su cama en alto puesta sobre quatro horquetas, sin permitir jamás que duerman en el suelo.

11. Desmonte. Concluida que sea la vivienda provisional, se dará principio al desmonte.

12. Chapear. Primeramente se chapea, quiero decir, se cortan todos los vejucos, plantas y arbustos, en que no hay necesidad de emplear la hacha, lo mas baxo que se pueda.

(c) Aquí se extiende el Autor en dar noticia muy por menor sobre el modo de construir la casa provisional, cuyas circunstancias no hacen al caso para las haciendas de la Isla de Cuba, por que las gentes del campo tienen su modo de hacer sus chozas para tales casos que es un equivalente á la fábrica que designa.

13. Tumbar. Seguidamente se tumban los árboles grandes procurando empezar por los parages mas baxos, y subiendo siempre paraque los árboles caigan unos sobre otros segun el declive natural del terreno, y se precisará á los negros que corten bien abajo. Esta operacion pide ciertas precauciones á fin de evitar las desgracias que pueden acontecer à la caida de los árboles; se destinaràn los negros hacheros de dos en dos, ó de tres en tres á proporcion del grueso de los árboles, y á una regular distancia los unos de los otros, y á hacer muesca ó hueco en particular del lado que van á caer para darles direccion cuidando que no se enreden con otras ramas que están de tal modo enlazadas con los vejucos, que á veces paraque puedan caer es forzoso cortar hasta diez ó doce, y entonces conviene la mayor vigilancia paraque los negros se aparten del lado donde está el peligro.

14. Cortar. Quando hay que tumbar una corta porcion de terreno, esto es, trozar ò cortar las ramas en disposicion que estén bien distribuidas para la quema, sería muy del caso no arrimarlas mucho á los árboles útiles de construccion paraque el fuego

no los perjudique, cortando igualmente las ramas muy grandes para que caigan hasta el suelo, y no queden colgadas de modo que dexen de arder, entonces se dexa secar por algunos dias, mientras tanto se chapea, se tumba y corta otro pedazo de terreno, executandose lo mismo hasta tener listo el que se necesite; entonces es la mejor ocasion para hacer hornos de cal. Vease el capîtulo 2.°

15. Quema. Para quemar se espera regularmente que el tiempo sea al propósito, pero no se ha de esperar â que caiga la hoja por ser esta el primer alimento del fuego, se escoge un dia en que el viento no sea demasiado récio, quando el sol haya secado el rocío y no hay aparato de lluvia; entonces se darà fuego por barlovento en varios parages, si la brisa es fuerte pasará el fuego con mucha rapidéz, y no arderán los palos grandes, pero en este caso se dá fuego por sotavento primero, despues á barlovento á corta distancia de aquèl, pues de este modo los fuegos se atraen los unos á los otros, arreglandose al pendiente que hubiere; si el viento no fuese mucho se dará fuego por la parte de abazo, y siendo fuerte, por la de arriba.

Al mismo tiempo se tendrá cuidado de que la orilla de la tumba esté limpia paraque el fuego no pase adelante, sobre todo es
16. preciso dar resguardo á las fábricas.

Apilar Despues que el fuego está apagado, suelen quedar muchos palos sin quemar, y entonces se juntan en pilas ó montones. Conviene no valerse de este medio lo mas que se pueda, porque la superficie de la tierra queda tan quemada que se hace una argamasa, y aunque la ceniza sea un abono por su naturaleza alkalina, sería mejor no quemar porque el fuego consume muchas mas sales que las que le subministran las cenizas y palos podridos, mas para esto sería menester ir colocando los montones en líneas rectas y paralelas para poder plantar dentro de ellas las hileras de los Cafetos, siendo asi que quanto mas cerca tubieren que plantarse, mas dificil sería la operacion, á mas de que nada podria plantarse entre las hileras empachadas con estos montones. No obstante, de esto podria resultar con el tiempo un excelente abono en la tierra, y serviría á los principios para contener la corriente de las aguas, y de algun abrigo del viento à los arboles tiernos; segun comprehendo,

esto se ha prácticado con buen éxito en las haciendas de muchas fuerzas, y donde los Cafetos se plantaban á largas distancias, pero no es facil verificarlo en los primeros desmontes quando los medios son limitados, y se necesitan muchos víveres.

17. Caminos. Como en el plan que me he propuesto he destinado el capítulo 3.° para tratar del cultìvo del Cafeto, reuniré aqui todo lo accesorio y tambien los caminos; pues aunque por lo general quando se empieza el desmonte se dexa esta operacion para mas adelante, concibo que no es lo mas acertado.

18. Delineacion. Quando el terreno está bien limpio se empieza à trazar sus divisiones en calles si el declive fuere muy suave, y entonces sería oportuno que la delìneacion se dispusiese sobre el plan general de siembras y plantíos, lo que proyectado de este modo facilitaria el ôrden de un plan uniforme de distribucion; pero no siempre se logran las proporciones para ello.

19. Niveles. Quando el declive del terreno pasa de 15 grados, es indispensable que los caminos se formen con la azada y el nivel.

Los niveles se hacen de dos modos, ó son dos triangulos de madera empalma-

dos ó ingeridos el uno con el otro para formar un triángulo cuya base tiene á los dos extremos de las reglas la abertura de una toesa. (d) Sobre un travesaño colocado á un pie de la cabeza ó del vertice, está señalada una graduacion sobre la qual pasa un cordel en que está atado un plomo pendiente de la cabeza que señala la inclinacion ó declive de tantas pulgadas por toesa, ó lo mas seguro y fixo para los negros es un triángulo que tiene dos pies colocados á una toesa de distancia el uno puesto de firme, y el otro que sube y baxa por el empalme en medio de una prolongacion; este tiene unos agujeros seis líneas distantes los unos de los otros fixandose por una clavija de hierro por el medio de otros dos agujeros que están sobre el empalme. Fixado de una vez el punto del camino, no está sugeto despues á variacion: la regla principal tiene una señal sobre que ha de pararse un plomo colgado á la cabeza de un pequeño triángulo afirmado sobre la regla. Se deduce que si al tiempo de nivelar, el pie pro-

(d) Toesa ó hexâmeda es una medida de seis pies.

longado está hácia adelante, baxarà el camino, y si estubiere en disposicion contraria, subirá porque la regla està siempre horizontal.

20. Nivelacion. Sea que los caminos tengan que hacerse cuesta arriba ô cuesta abaxo, deberá darseles como seis pulgadas de inclinacion, y segun la necesidad que hubiere se trazaràn horizontalmente, ya subiendo, ya baxando; solo ha de observarse que el camino que tubiere barranca por ambos lados no ha de acercarsele sino baxando paraque las aguas no tomen curso por él, y en este caso no se hace otra cosa que volver el nivél por tres ó quatro toesas subiendo, ó baxando.

Lleva un negro el nivél, y lo sitúa al lugar de donde se ha de partir; otro negro lleva una mandarria bien provisto de estacas planas de una tercia ó mas de largo, y se clava una en cada pié del nivél quedando la parte plana para arriba: en este estádo pasa el piè de atras del nivèl al lugar de la segunda estaca, de manera que puesto el pié de delante á su lugar, lo que indicará el plomo, se plantarà otra estaca, y seguirà la misma operacion.

21. Cava. Concluida que sea esta maniobra se

abre el camino de una vara de ancho mas, ó menos, hasta dos varas segun el declive del terreno; quanto mayor fuere, mas elevado será el corte y sujeto á derrumbes; entonces debe darsele algun pendiente, y convendrá mucho abrirle una zanjita que dirija las aguas hácia la barranca, que de este módo quedarán cortadas las corrientes que hacen tanto perjuicio á los Cafetos.

Así es como se han de disponer los caminos en las montañas, mas, ó menos anchos, y con mayor, ò menor dificultad, unas veces es preciso valerse de minas para romper los peñazcos y otras á fuerza de pico, y de instrumentos al propósito segun sea la dureza del terreno.

22. Caminos enroscados. Se evitará quanto se pueda que el camino sea muy enroscado, es decir, que doble sobre el mismo, á fin de evitar los muchos derrumbes, teniendo tambien cuidado de situarlos en los parages menos fragosos.

23. Caminos por contribucion de brazos. Me contraeré oportunamente á los caminos que se hacen por contribucion de brazos, aunque los que empiezan á fundar estén libres de este gravamen, como asimismo de otro qualquier impuesto di-

recto durante tres años. (e)

En tiempos anteriores se hacian los caminos públicos por contribucion de brazos, esto es, contribuia cada vecino segun el número de negros que poseía, de que resultaron algunos inconvenientes, y aunque se les obliga á que concurran para la apertura de los caminos nuevos, á que tambien dà sus auxîlios el gobierno, las ùltimas ordenanzas designan à cada hacendado lo que le corresponde con respecto al número de esclavos que tiene, y á la dificultad del local, pero el tanto, ó quanto á su inmediacion, es punto peculiar á cada qual el hacer lo que mas le conviene. Al alarífe ó constructor de caminos es á quien le toca vigilar sobre ello, y hacer su denuncia al Juez inmediato, pero el mejor modo de hacer menos oneroso este trabajo, es ir reparando poco á poco y á menudo lo que se descomponga, no siendo así, los carriles y degradaciones llegan á tal punto que cuesta un trabajo inmenso la reparacion, debiendo ser el

---

(e) Se trata de lo que se practicaba en aquellos tiempos en la Colonia de Santo Domingo.

principal objeto multiplicar los desagües paraque las corrientes no descompongan los caminos, haciendolos de trecho en trecho obliqüos ó transversales.

Volviendo á mi asunto, es de un grande alívio que se hagan los caminos en la època indicada por dos razones. La primera porque se evita la incomodidad ó el sentimiento de tener que cortar los cafetos. La segunda porque en la excavacion se distingue la calidad del terreno, y sirve de guia para dar á los árboles todo el espacio que les conviene.

24. Orillas. A las orillas ó lado inferior de los caminos (en la Isla de Cuba guardarayas) se les siembran plantas que sean propias para sostenerles, como el millo, la hierba de guinéa, la caña de azucar y por ningun caso raices que los degraden; lo preferible y mas útil es el platano colocado á tres varas de distancia, á mas de las plantas ya dichas.

25. Arboles frutales. En el mismo sìtio han de colocarse los árboles frutales, sean del pais ó de fuera de él, siendo asi que si se quiere desfrutarlos temprano es preciso pensar en ello desde las primeras plantaciones, y aunque el dueño no goce en mucha parte

del fruto cultivado por los negros antes de su maduréz, por fin alguno se aprovecha de él; el dueño que fuere afecto á tener árboles frutales y se le antojare ponerlos debaxo de cercado con alguna curiosidad, los hallará en disposicion de trasplantar; la parte que mira al sur es la mas aparente para el efecto.

Tendrá cuidado el cultivador en el acópio de las semillas y otras plantas, de escoger las de mejor especie, y entre ellas preferirá el *tamarindo*, la *cañafistola*, la *güira*, y otros árboles medicinales, principalmente los últimos que sirven de vasos para el úso de los negros. Los árboles grandes en nada perjudican á los cafetos, pero se dexará de plantar uno de estos, si el lugar del otro árbol estubiese mas inmediato que los demás cafetos, de manera que no hay cosa mas hermosa que los caminos, ó guardarayas guarnecidos con simetría.

Arriba de las guardarayas se siembran plantas que formen cópo, como el vinagrillo, y el peregil; si el parage es fresco se producen muy bien las fresas, pero ha de tenerse el cuidado de no dexar extenderlas mucho, y de arrancar siempre las

matas viejas de un año; tambien á lo largo de las guardarayas se plantan *rosales* podandolos cortos cada dos meses, y otras flores útiles, y de adorno que bien distribuidas forman unos paseos deliciosos.

Los *alcauciles* solo se dán bien en los sitios mas elevados, y expuestos al norte; todo esto produce mientras que la tierra conserva su primer vigor, y hasta que los cafetos comienzan á poblarse.

26. cafetos

Volvamos á lo esencial que es sacar el producto que pueda dar de sí el terreno desmontado.

Es muy regular que se planten cafetos en él, y que se cuiden y cultiven como las demas plantas; pero lo concerniente á este cultívo principal lo he reservado para el capítulo 3.º Sigamos pues hablando de las accesorias que siempre son provechosas, y mucho mas á los principios del establecimiento, porque la primera atencion ha de ser que los víveres abunden en tierra propia.

27. frijoles

Los frijoles blancos son los mas prontos en producir, y sobre todo los colorados que dán al cabo de 40, ó 50 dias, tambien el maiz que se cosecha en el termino de quatro meses poco mas; no obs-

28. Maíz. tante ha de tenerse presente que en las montañas elevadas, particularmente en el invierno no se dan con abundancia. Todo esto se planta de semilla á poco menos de una pulgada de profundidad, y por lo regular se pone una hilera de maíz en la interlinea de cafetos, y una hilera á cada lado; pero aquí es menester sembrar en el medio, bien que no sea con exceso.

Como los negros suelen plantar ta-
29. baco para su ùso, se requiere que no Raìces y otros vege-tales. sea con inmediacion á los cafetos, y separar tambien de ellos otras qualesquiera raíces de las que esterilizan la tierra en los chapeos, asimismo toda planta vejuquera como son calabazas, melones, ñames, buniatos &c., de que abunda el país, porque se enroscan con los cafetos, y los maltratan hasta aniquilarlos, pues aunque todas estas plantas perjudican á los platanos, no es con tanto exceso, pero siempre serà mejor sembrar todas las que
30. sean ùtiles en terreno separado.

Espi-nacas silves-tres. Las tierras recien abiertas producen con prontitud muchas plantas ùtiles, tales son las varias especies de espinacas en las quales se encuentra una médula, ò jugo tan medicinal y benéfico, que con

él, se han visto sanar llagas de mucho tiempo, y aun la gangrena. Asimismo puede sembrarse la mostaza que es un alimento sano y abundante-

31. Hortaliza. Se dán muy bien toda especie de legumbres y hortaliza con especialidad en las tierras ligeras, sin mas trabajo que mezclar porcion de diversas semillas con arena bien seca en una vasija y regarlas á puñados por entre los cafetos pequeños; pero corren el riesgo que despues de nacidas las chapeen los negros por no conocerlas; si se quieren lograr de buena calidad se trasplantan en el mismo parage las que parezcan mas al propósito.

32. Platanos. Por lo general los platanos (este delicioso maná de la América, este fruto maravilloso, medio planta y medio árbol ante el qual deberiamos prosternarnos por una especie de reconocimiento hacia al Criador), se producen muy frondosos en los parages mas frescos y que están mas al abrigo de los vientos.

33. Platanos guinéos. Será muy bueno plantar á cada lado de las cañadas mucha porcion de platanos á tres varas de distancia en quadro, prefiriendo siempre la postura de los mas nuevos, mezclando algunos de los que

llaman guinéos que al paso que sirven de alimento son tambien un regalo delicioso, y se distinguen por unas manchas negras que casi siempre cubren el tállo; la postura consiste en un vástago que comienza á retoñar, y á echar varias raíces que por lo regular los mas gruesos producen mas aprisa.

Mas habiendo observado que en las barrancas profundas y escarpadas caían los árboles en tal disposicion por uno y otro lado que aun despues de la quema era imposible penetrar hasta el fondo para plantar los platanos hasta las orillas, me determiné á plantarlos antes del desmonte luego de haber chapeado, y de este modo anticipaba un mes mi plantacion, los retoños se asomaban por entre los palos cortados, y su sombra aceleraba la pudricion, ademàs es tal la humedad que conserva esta planta que por poco que penetre en la tierra no le perjudica el fuego.

34. Raíces

Aunque el platano es un fruto tan preciso, no es de todo tiempo, y suele fallar quando está cargado si sobreviene algun viento recío; por consiguiente las raíces comestibles son sin comparación alimentos mas seguros. He dicho que hay

dos especies de ñames igualmente útiles que se plantan á una vara en quadro cortando la raíz, ó el ñame á pedazos entre los quales hay que pesan hasta 40 libras, esta raíz pide que al tiempo de arrancarla se vuelva á llenar el hoyo de tierra pisandolo bien.

Yuca y bunia-tos. Estos y el pepino producen tambien mucho, el último se siembra muy inmediato entre los platanos, pero hay el inconveniente de que son unas plantas que se enroscan. Preferiria á estas otra especie de raíces mas propias para los parages frescos como son la *malanga* que la hay colorada y tambien blanca mejor que la primera, las hojas de aquella tiran á rojo violado, las de la otra son verdes, y las mas tiernas se comen cocidas; ambas sirven de alimento á las vacas y á los cerdos, y suelen comerlas tambien las mulas y los caballos, crecen como dos tercias de alto, anchas y triangulares, la raíz no es muy gruesa, y cada mata puede llenar una canasta, con diferencia de los ñames, se conserva despues de madura, se planta de raíz, ó de estaca, y se corta á pedazos: los ñames antes, y los pepinos en poco tiempo.

35. Derrumbes. Tengo por inutil que se planten cafetos en tierras muy colgadas y de poco fondo, y si quedase algun recurso por ser en parage fresco, pueden ocuparse con platanos bien cerca unos de otros, tambien con yerba de guinèa, ó cañas bravas que con sus raíces sujetan mas la tierra que los platanos. Un buen hacendado no debe dexar tierras sin cultivar, pues solo el barro puro, que es muy raro en grande porcion es inutil para siembras, aunque no se aplìque sino en gramas mayores para pasto de los animales: la caña brava es una planta utilìsima, sirve para vigas, estacas, varas de cerca, y las hojas son un excelente pasto para bestias, pero su sombra perjudica y hasta sofoca las plantas que están á su inmediacion.

36. Causas Las tierras de que acabo de hablar están expuestas á derrumbes mayores, ó menores que las mas veces dexan las peñas peladas, hasta arrastrar consigo, como lo he visto, cerca seis mil cafetos.

Tambien algunas veces se derrumban las tierras fuertes, y esto proviene de las aguas llovedizas que filtran en ellas, ó de manantiales que rebientan por debaxo, y entonces es indispensable que la capa

primera se resvale, siendo mucho el declive. Para esto no encuentro remedio.

Siempre que los caminos estén á poca distancia los unos encima de los otros son conseqüentes los derrumbes porque como la capa se sostiene de arriba hasta abaxo, y los caminos cortan la comunicacion, se interrumpe este péso sucesivo; quando la tierra está expuesta á tales accidentes, no conviene hacer mas caminos que los precisos, y lo menos tortuosos que sea posible, pero sí, es muy del caso darse prisa en hacer un buen platanal, y plantar algunos arbustos de los que sostienen el suelo.

87. Proporcion de losplantíos. El Hacendado proporcionará sus plantaciones á las fuerzas que tubiere, y sea qual fuere su ambicion, siempre que estè convinada, conocerá quan provechoso es tener los plantíos bien cuidados, y la diferencia que hay de tener muchos árboles mal cultivados: en todas circunstancias es necesario tener presente la cosecha, cuyo trabajo es mucho mayor que el que se emplea todo el año en el cultívo, particularmente á los principios ha de dirigir sus miras à las atenciones primarias que exîgen repetidos trabajos extraordinarios, y en ningun caso, ni estos; ni aun la cose-

cha han de ser un motivo para que dexe de atenderse á los chapéos: tambien ha de considerar que sea el que fuere el núm.º de negros ocupados en su terreno, ha de tener víveres con abundancia; debe pues suponerse que durante los primeros veinte meses ha ido aumentando su negrada á medida que los viveres habrán llegado en estado de abastecerlos, y que la plantacion está en un pié bien calculado, y proporcionado.

38. primer objeto de los establecimientos.

Es muy oportuno que se discurra con anticipacion sobre el modo de formar su establecimiento, y distribuir el local en los úsos que convenga.

Si por desgracia se hubiese errado la situacion, puede haber tiempo de corregir el defecto que se notase en esta parte, pero ha de ser el último momento de reparacion, en cuyo caso dispondrá el desmonte por negros inteligentes, siempre hácia el centro con objeto de descubrir el local mas acomodado, y el mismo tomará aquellas disposiciones que le parezcan mas adaptables, mas no sería tampoco un gran mal, si en las actuales circunstancias se hallase en positura de tener que cambiar de asiento, pues que las nuevas plantaciones llegarian con el tiempo à unirse con las antiguas.

Solo en un terreno de declive suave, puede emprenderse una distribucion simétrica para los edificios, para los potreros, siembras de viandas, forrage para las bestias de caballeriza, y bugios de los negros, porque los demás que sean algo quebrados, se colocan las siembras con menos órden, segun lo permite el local, y aprovechamiento de las cañadas y tierras medianas; pero serà muy del caso que el terreno destinado para pastos, y los bugios de los negros no esté distante, y en quanto á los edificios siempre ha de elegirse el mejor sitio que se encuentre, si posible es en alguna loma de las mas anchas, prolongadas, y suaves, y que sean contiguas á la casa principal; es así que el sacar mejor partido de los terrenos corresponde à la industria particular de cada uno.

Si no hubiere proporcion de situarse en el centro, convendrá sea de modo que los parages mas elevados queden dominantes, pues de este modo se facilita la conducion del café, y la de otros renglones que los negros cargan para las casas.

Siempre será bueno dexar un pedazo de monte firme á la inmediacion de las

casas , por la útilidad que diariamente proporciona , sobre todo si se tiene la fortuna de hallarse situado en el centro , despues que se ha desmontado alguna porcion de terreno en contorno , para pastos , bugiosde negros &c., lo que conviene es disponer las plantaciones de un lado , y conservar el otro en monte firme , para que quando aquellas estén usadas se encuentren las nuevas á igual distancia , pues no siendo asi , se hacen muy penosos los trabajos á medida que el establecimiento va siendo viejo.

Voy pues á contraerme á alguno de estos puntos. Despues , que como suele decirse , se han echado cartabones , lo mas esencial es trazar sobre un papel un plano general de distribucion , con arreglo á las idèas que acabo de indicar , pero un plano de fábricas propiamente dicho , esto es , de esplanadas , es aun mas necesario , porque sin él con dificultad se logrará una simetría ; y la experiencia nos enseña que las mejores obras colocadas sin órden quedan siempre toscas , y pierden de su valor , de que resulta que situandose á veces una fábrica sin precaucion se descubre despues que á su lu-

gar le correspondia situar las esplanadas.

Es indispensable que se mida el terreno que se nivelen con corta diferencia los declives, se tomen apuntes de ello, y compare sobre el papel la medida, y la figura del local, y rara vez dexará de hallarse algun parage que con auxîlio de la industria dexe de facilitar aun entre lomas y repechos mas, ó menos accesibles, en forma de terraplen y en anfiteatro, una buena situacion para fábricas, y aun á veces se ha sacado partido de terrenos ingratos con ciertas comodidades agradables, á pesar de que es en cierto modo la naturaleza muchas ocasiones tan rebelde, é ingrata, que se necesita de mucho trabajo, y de gastos crecidos aun para hacer obras toscas, é imperfectas, y quando la situacion es tal, debe ser poco satisfactorio para un hacendado.

Tomadas que sean las medidas, y con respecto á los proyectos y medios que halla, es quando se ha de entrar en el cálculo, en órden à fàbricas, y precediendo algunos ensayos, y maduras reflexîones, se determina el plano segun mejor acomode; para ello no se necesita ser un gran profesor en el dibuxo, pues que con un

compás, y una regla, qualquiera que tenga tal qual inteligencia bastará para formar un plano demostrable.

Esto evacuado, vuelvese sobre el terreno para demarcar con estacas los ángulos de todas las casas proyectadas, esplanadas, huerta, y para medir las distancias se hace ûso de una regla de 12 varas de largo, de un nivél, y para tomar la visual en el cartabon se pone una bola sobre un baston recto que termine en punta: se le harán á la bola dos hendiduras con la sierra hasta mas abaxo del centro cortadas en ángulos rectos, y plantado que sea el instrumento, se colocan los piquetes, ó estacas, para mirar por las hendiduras; este modo sencillo servirá para toda suerte de delineaciones, y distribuciones quadradas.

39. Conúcos para los negros

El cultivador no debe demorarse un instante en procurar á los negros que vayan adquiriendo, un paño de tierra que cultivar para sì, pues es lo único que puede suavizar su suerte, y lo que mas les sugeta. Este es el momento de designar un local general para quanto sea menester en lo sucesivo, y en una hacienda conviene que todos los objetos estén reunidos quanto sea posible. Los conùcos de

los negros deberán contener 25 pasos en quadro: ha de obligarseles á que siembren la mitad de platanos, y otras viandas, pero en quanto á lo demás ha de dexarse á su arbitrio; son amigos de sembrar mucho arróz y maíz por ser unos frutos que dan pronto, y lo convierten á dinero, siendo muy necesario constituirles á que aseguren su subsistencia en alguna parte, asi que, tanto en esto, como en todo lo demás no debe omitirse la simetría y regularidad, en quanto lo permita la situacion del terreno, porque de este modo se reúne lo agradable con lo útil, y ambos objetos no deben ser indiferentes.

40. Pasto para animales, ó Potrero.

Por lo general se tarda algun tiempo en lograr un buen potrero donde los animales puedan pacer con provecho del propietario, porque las yerbas útiles de pasto no sobresalen tan breve á las agrestes que produce la tierra con abundancia, y el medio mas seguro de conseguirlo es plantar bastantes viandas, en la que se destinare para potrero, chapeando y dexando semillar las yerbas finas exclusivamente. Es indispensable conservar en ella algunos árboles grandes, donde los animales puedan guarecerse de los ardores del sol: al

principio se podrán tambien plantar algunos olmos, cuya semilla engorda los animales y vegetan con prontitud; mucha ventaja se reconocería si hubiese agua corriente.

Es muy comun destinar para potrero el paño de tierra en que se hizo la primera plantacion de café, la qual siendo productivo se sacrifica con repugnancia; en medio de esto se ven con freqüencia àlgunas haciendas del todo fomentadas, y que dán muy buena renta, sin tener un terreno dispuesto para potrero.

41. Corrales. No obstante, es sabido que no hay cosa mas urgente desde el principio de qualquier establecimiento como lo son los animales, tanto para el úso propio, como para el acarréo, por exemplo dos vacas de leche, ya sea para el ùso del dueño, sobre todo para el de los niños, y negros enfermos es de un gran socorro, por consiguiente es de precisa necesidad el tener de antemano un buen corral que contenga un barracon donde estén los animales fuera de la inclemencia, y en los parages que acabo de indicar se plantará suficiente porcion de yerba de guinéa, aunque el millo, y vejuco de buniato dán mas, y mejor leche á las vacas.

Volviendo à los potreros, vale mas tener dos pequeños que uno grande, porque mientras que retoñan las yerbas del uno, el otro sirve de pasto; y en todas circunstancias conviene aprovechar el tiempo donde hay tierra virgen para cercarla y separarla aunque sea contigua á los cafetos, si se destinare para potrero.

42. Cercas

Las cercas se plantan de semilla, ó mas bien de posturas, sea de palo de campeche que crece con violencia, sea de limones que duran mas tiempo y son mas seguros en los parages frescos; respecto al palo de campeche, se necesitan dos hileras, pero siendo de limones basta con una; y lo mas acertado sería hacer semilleros de pepitas para lograr mejores posturas. Las cercas nuevas necesitan de mucho cuidado, tenerlas siempre limpias de yerbas, recorrerlas con posturas à medida que vayan fallando; quando los tallos llegan á cinco, ó seis pies de altura se van cortando alternativamente los unos á 8 pulgadas paraque se vayan poblando por abaxo, y los otros à 20, ó 24 pulgadas para que formen cópo por arriba, y en lo sucesivo se corta siempre de modo que los renuevos laterales se unan, y

enlacen; asi es que se reconoce por esto la útilidad de los cercados de los potreros, ya sea para precaver el estrago que suelen padecer las plantaciones, ya sea para evitar disensiones con los vecinos.

Supongo, pues, que el cultivador, se ha procurado algunas comodidades desde el instante que ha podido, es decir, que el barracon, ó bugio que le servia de habitacion, lo ha cedido ya á los primeros negros que ha recibido de refuerzo, y ha construido para si una casa provisional algo mas cómoda, y que ha proporcionado el modo de hacer pan para su gasto.

43. Horno de campaña. Es muy fácil hacer un horno solo con hoyar en tierra arcilosa, ó gredosa hasta que tome la figura de los hornos comunes, allanando y humedeciendo un poco el suelo, y despues pisandolo bien; de este modo y teniendo algun cuidado, puede durar hasta un año, haciendose en el pan todos los dias.

Pasaré ahora á tratar de las fábricas que han de ser permanentes.

CAPITULO SEGUNDO.

De los edificios, y máquinas para la manufactura, habitacion para el propietario, para sus siervos y animales, y modo de beneficiar el Café.

Para el perfecto conocimiento del modo de disponer los edificios y máquinas concernientes á la manufactura, se ha de tener una idéa exâcta del modo de beneficiar el cafè hasta ponerlo en estàdo de entrega.

1. Semilla, ó grano del café.

La semilla, ó grano del café en su perfecta sazon es una pequeña cereza cuyo pellejo, ó cubierto es de un rojo lustroso, y contiene una pulpa blanca glutinosa de un sabor dulce algo insipido, que por lo comun envuelve dos granos de superficie hemisferica por un lado, y por otro plana, marcada esta por el medio en su longitud con una incision: ambos granos estàn contiguos por la superficie plana, y á cada uno les envuelve una membrana blanquis-

ca leñosa que se llama pergamino: la substancia del grano parece ser compuesta de un germen, y de las dos primeras folículas que despues de la germinacion se desarrollan á la cabeza de un *pedículo*, cuyo pié eche sus raíces; hay cerezas que no contienen mas de un solo grano parecido á un huevo pequeño con su incision, y por lo regular las de esta clase suelen hallarse en el extremo de las ramas, ó en los àrboles ya viejos, ó débiles.

2. calidad de recibo.

Tratáse de sacar este grano sea como fuere, de separarlo de su cubierta, y de dexarlo limpio, que es lo que llamamos de recibo. Es sabido que en el comercio se dá la preferencia á un grano mas que á otro, y que es mas buscado el que está bien séco, y tiene un hermoso color que tira á verde de cuerno, un olor fuerte y agradable, y lustroso su color; se pretende tambien que en la incision haya el resto de una pelìcula como plateada que la tiene por naturaleza, y verdaderamente esta es la mejor calidad del café. La experiencia enseña que quanto mas viejo es, tiene mejor sabor aunque tire á rojo; y concibo que el motivo porque en el comercio se prefiere la calidad que acabo de indicar

proviene del trastorno que experimenta en la travesía del mar. Presencié en la casa de un comerciante de Nantes el exámen de mas de cien muestras de café, entre las quales ví algunas que se decia eran de la primera calidad, y por cierto que aquí no la tendriamos por de la tercera: el de la primera vale siempre un sueldo (a) mas por libra que la segunda, que á razon de 20 sueldos, resulta cinco por ciento de aumento; de consiguiente hay una ventaja en beneficiarlo bien.

3. Varios modos de beneficiar el café.

Voy á dar á conocer los diferentes modos de beneficiar el café, y soy de dictamen que el último bien manejado es el mas á propósito para darle la calidad de recibo por la prontitud con que se hace la desecacion, y por menos expuesto á la primera fermentacion: es bien notorio que en la chimica se encarga que la desecacion sea activa, y lenta la cristalizacion, es asi que este modo de beneficiarlo fué el que dió un valor preferente al del territorio del *Borgne*, que ni en el clima, ni

(a) La libra de 20 sueldos equivale á 1 real $\frac{3}{4}$ de plata de nuestra moneda.

en el suelo aventaja á los demás partidos, solo en que el grano era mas pequeño quando los cafetales estaban situados en las primeras montañas, evidente señal de la esterilidad del suelo, además que la costumbre, esta segunda reyna del mundo, ha sostenido este buen nombre, aunque el Borgne produzca en la actualidad càfè de grano grande, y que un gran número de hacendados de todos los partidos lo beneficien à la par de aquel, sin duda porque práctican el mismo método.

4. En cereza. Algunos secan el café en cereza, esto es, tal qual se coge del árbol, y de aquí se infiere que hallandose con toda su pulpa, es mas dilatada la desecacion especialmente en los parages donde llueve á menudo; varias veces suele secarse en el suelo limpio; pero quando hay buenas esplanadas, que es regular tenerlas, el cafè conserva mucho tiempo su humedad, entonces fermenta, y coge un color que tira à rojo, y en tales casos, tanto por el volumen, como por la lentitud con que se seca hay necesidad de mas esplanadas.

No obstante en la duda de si el cafè secado en cereza tenia mas peso que el secado en pergamino, hice ambas prue-

bas, y el resultado fue á favor del primero cerca de un 3 por ciento.

Precisado en una ocasion á secar de este modo un millar (10 *quintales*) de café, salió de la mejor calidad, y se vendió á 30 sueldos, precio entonces el sumo, pero fue en un tiempo de mucha seca, y porcion superabundante de esplanadas, de suerte que este exemplar, no puede servir de regla para una cosecha entera, y añado tambien que sin embargo de ser el tiempo favorable, y el millar de café se distribuyó en dos esplanadas que podian contener 36 millares, y aun mas, no llegò á secarse con perfeccion hasta los 21 dias, mientras que del otro modo bastan siete dias de un tiempo regular aunque esté mas amontonado.

De aquí ha de inferirse quanto mayor ha de ser el número de esplanadas para secarlo en cereza, agreguese á esto lo propenso que está à deteriorarse por la goma accida y fermentativa que obra sobre la cal, y se verá que aun resultando un 3 por ciento de beneficio en el peso, la operacion sería mas costosa, é incómoda, tambien puede añadirse que el acto de pilar y aventar sería mucho mas pe-

noso que si tubiese que romper y separar solo el pergamino.

Pretenden algunos que el café secado en cereza tiene mejor gusto, y puede ser muy bien que la pulpa dé á la calidad alguna ventaja asì como la adquiere en el péso, pero como en mis experimentos nada haya percibido sobre este punto, me remito á la decision de los que se deleytan en saborearlo, y así á mi modo de entender el objeto principal de un hacendado ha de ser ponerlo en estádo de recibo, economizando el tiempo y los medios quanto pueda.

Mas quando un hacendado quiera procurarse la mejor calidad de café, sea para sí, ó para sus amigos, ha de escogerlo en los árboles viejos, y no coger el grano hasta que esté perfectamente seco, ó enjuto; y en mi sentir asi es como lo práctican los Arabes en su pequeña cosecha de Moka, pues el café nutrido en el árbol hasta este punto debe indispensablemente adquirir toda perfeccion.

5. Cacabæuf. El otro modo de preparar el café dicho Cacabæuf, (b) es una imitacion de

(b) *Cacabæuf*, es una voz adoptada por los hacendados de

la última bien que imperfecta, y diversamente modificado. Se rompe, ó desbarata la cereza, y se echa en un tanque con agua: tambien se rompe sin ponerla á remojar, ó se dexa podrir en un tanque, mas en esto se advierte igual lentitud para secarse, y à corta diferencia la misma fermentacion, aunque el agua haya disipado, y disminuido las materias glutinosas; se dexa inferir lo que será quedandose en las esplanadas durante seis meses convertido en una especie de argamasa, ó de lodo fétido y desagradable, que el mejor modo de describirlo ha sido llamarlo excremento de buey, (Cacabæuf). Degradadas por consiguiente las esplanadas con semejante método, vuelvese el café por lo general de un color mas rojo que el precedente, á veces adquiere un sabor como de humedad que jamás se le quita, y la única ventaja que hay es algun alivio en el trabajo al tiempo de pilarlo.

---

las colonias francesas, aplicada á este modo de preparar el café, sin duda porque en él adquiere algun olor desagradable parecido al excremento de la res, asi bien podriamos en esta isla adoptar la voz *Muñiga* por mas propia, y acomodada á la original.

El poner aquí los dos modos dichos de preparar el cafè, ha sido con el premeditado objeto de que no se práctique; en tanto voy á hablar del método usual en el territorio del *Borgne*.

6. En pergamino. La primera operacion es quitar la pulpa que está pegada al grano, dexandolo con su pergamino, pero esta maniobra ha de executarse con toda prontitud, porque una vez de amontonada la cereza, inmediatamente pasa á la fermentacion; la pulpa, le dá al pergamino un color como rojo obscuro, y podria muy bien suceder que al cabo de 24 horas comunicase igual color al grano.

7. Molino de descerezar. Dicese descerezar, el quitar la cereza en este molino por medio del rallo de que se compone. El café se pone en un tinglado por encima del molino, desde donde cae por un agujero dentro de una tolva; desde allí cae poco á poco en el molino por el movimiento de la tolva, ó por su natural declive, y esta es la idéa del molino que podrá executarse.

Lo principal se compone de un bastidor grande y reforzado de quatro pies de alto y largo: y dos de ancho: un rollo: dos piezas movibles; y una zaranda ò criba.

El rollo está colocado sobre el bastidor mas abaxo de la tolva por entre de un arco, ó exe, que atraviesa su centro, y que estriba en ambos lados del bastidor, ó sobre ranguas de cobre: en cada extremo le hace dar vueltas una cigueña reforzada: por lo regular el rollo es de madera como de 14 pulgadas de diametro sobre 18 de largo, y siendo mas largo se le rebaja el diametro.

Al rollo lo envuelve una plancha de cobre reforzada con agujeros à manera de rallo por la parte exterior: cada agujero del rallo presenta dos, ó tres puntas agudas, asperas y fuertes con sus intervalos, las quales sobresalen de la plancha que está bien pegada sobre el rollo por unos clavos pequeños muy delgados.

Las piezas movibles consisten en unas tablas delgadas de dos pies de largo, sobre 4 ò 5 pulgadas de grueso; la una es superior, la otra inferior, y están pegadas al bastidor por los extremos quadrados, acercandose, ó desviandose del rollo por medio de cuñas: su centro que corresponde al rollo, está cortado en forma de bisel, y estos biseles están guarnecidos con una faxa de hierro templado: el decli-

vio del bisel superior cae hácia el rollo, y la del bisel inferior cae á la parte opuesta hàcia la zaranda que está debaxo. El bisel superior se presenta al descerezador, ó rallo, á la distancia necesaria para romper la cereza sin maltratar el pergamino, y dexa pasar el grano que se queda entre las puntas del rollo, y entonces las càscaras (c) y los granos encuentran con el bisel de la pieza movible inferior de tal modo comprimido contra el rallo, que impide que el grano pase, entonces cae en movimiento opuesto sobre la zaranda por la parte del bisel, pero las cáscaras que se aplastan, y pegan en las puntas del rallo, pasan, y caen detras del molino; la madera que comunmente se emplea en todo lo dicho es cahoba.

La zaranda es un enrexado de hilo de laton con mallas proporcionadas, tendido sobre el bastidor en quadrilongo: está suspendido sobre otro bastidor que se llama *Labadiue*, el qual lo está tambien por su centro con el bastidor grande del molino,

---

(a) De estas cáscaras, ó pellejos conservados y podridos se hace un estiercol excelente.

y la zaranda está muy inclinada por la mediania de los dos brazos del *Labadine*, que unen los dos lados del rollo : la zaranda recibe un movimiento tembloso de unas clavijas gruesas que se hallan á los lados del rollo que suben y baxan alternativamente sobre estos brazos, de consiguiente los granos del cafè caen en el recipiente por los agujeros de la zaranda, las cerezas que no ha mordido el rollo no pueden pasar, y se vuelven al extremo de la zaranda, en donde se recogen para pasarlos á la tolva.

El rallo está sugeto à dos inconvenientes ; si tiene puntas demasiado salientes estropean el grano, y todo pende en la construccion.

Si algun cuerpo duro como piedra ha aplastado las puntas, no rompe el café entero, y si está rompido pasa con la cáscara ; esto es accidental, y debe precaverse por la vigilancia sobre los negros recogedores, pero si llegase este caso es menester componer, ó mudar el rallo. Por último, es evidente que las piezas movibles han de colocarse en su lugar con exâctitud, asimismo es conveniente para facilitar la caida del café que se derrame un chor-

rito de agua en el molino.

En este han de emplearse 11 negros; los 8 para dar vueltas al cilindro que se remudan de 4 en 4: uno para recoger el café que cae, y volverle á echar en la zaranda, otro para sacar los fracmentos de la cerezas, y uno sobre el tinglado para empujar el café hácia la tolva; esta operacion bastante incómoda se hace al dexar el demás trabajo en la noche, á que van gustosos los negros, porque al concluir les vale un trago de aguardiente.

Un buen molino de brazos descereza hasta 33 barriles de café por hora: pero mas adelante hablaré de las máquinas de agua, y de bestias que se han inventado para los molinos destinados á esta manufactura.

8. Lavar. Sigue la segunda operacion que es lavar.

Asi que el café está fuera de la cereza, cae, desde la zaranda, en una canal pendiente que está debaxo y lo conduce en un tanque inmediato, en donde se queda por el espacio de 24 horas, y se revuelve varias veces: quantas mas se muda el agua, y mas abundancia, se facilita mejor el movimiento, se limpia el

café con mas aséo, sin dexarle ningun pellejito, los granos huecos y recalentados què quedan sobre el agua se botan, y si el agua saliere por debaxo pasan con ella á un segundo tanque que está à un lado, y esta clase de café se llama *espuma*, pónese despues á secar, pilase por separado, y resulta una calidad inferior, siendo de advertir que el café en pergamino podria subsistir en el agua ocho dias sin deteriorarse y lo mismo sucederia con la cereza, pero sería necesario que el agua se renovase à menudo dandole alguna corriente.

9. Escurrir. Desde el tanque en donde se remoja el café, pasa llevado por las mismas aguas á un tendal para escurrirse, y allí se queda 24 horas poco mas, ó menos sin cubrirse haciendo lo mismo con el de espuma que se fuere juntando en el tanque, hasta que haya el suficiente para ocupar un tendal separado.

10. Secar. Pónese á secar el café en los tendales, quando se advierte que no le queda ninguna goma: se coloca bien esparramado luego que el sol ha disipado la humedad del rocío: si hubiere llovido se pasa por el suelo una escoba para que se seque mas pronto, siendo muy del caso menear bien el

café, porque de este modo se seca mas breve. En la noche, ó quando hubiese aparato de lluvia (lo que exige toda vigilancia) se traslada con palas y escobas á un receptáculo de figura circular que se le dá el nombre de *Bassicot* (d) dispuesto en el centro del tendal con unos bordes de mampostería que tenga su cubierta debajo la qual se pondrà el café todos los dias hasta que coja color, y estè bien seco, y quebradizo con los dientes, y en tal estado se encierra conservando aun el color en un almacen que no tenga humedad, y para que durante la noche conserve mas calor el receptáculo, se dexa desocupado todo el dia.

11. Cubrir. Quando no haya otra mejor proporcion podrá cubrirse con hojas de platano.

12. Cubierta. Algunos hacen una cubierta ò cobija con palos guarnecidos de guano de figura cónica, pero esta es con extremo pesada, y la punta de los palos estropea el piso

(d) Es indiferente que este receptàculo sea redondo, ó quadrado, siempre que haga separacion en el mismo tenda, y esté dispuesto de tal modo que escurra bien, y que los ángulos sean algo redondos. La voz *Basicot* es insignificante, y podria llamarse si se quiere con alguna propiedad la *Corona*.

de los tendales : otros hay que con mayor gasto se sirven de unos bastidores ligeros de la misma figura cubiertos con lona alquitranada , mas en estos hay el inconveniente de que están expuestos á que se los lleve el viento , pues sucede muchas veces encontrarse por la mañana la cubierta , ó cucurucho á cinqüenta pasos del tendal , y mojado el café ; todo esto no dexa sin embargo de ocupar un buen pedazo de terreno en los tendales , quando , lo que freqüentemente sucede , no hay otros al rededor de que echar mano.

13. Alquitranado. El mejor modo que se ha encontrado para cubrir el cafè es con un alquitranado á imitacion de los que se usan en las embarcaciones , los que en parte se sujetan con piedras grandes á las esquinas , y por las orillas , que es el modo de evitar el perjucio que causa el viento, y que se degrade el suelo : todos los años se le dà una mano muy ligera de alquitran para conservar al alquitranado , y si se quiere que no tóque al café se le pone una canastita por debaxo , pero como el café amontonado de mayor á menor dá bastante pendiente , no es del todo necesaria esta precaucion ; ahora lo que puedo asegurar es que mí cafè

ha conservado siempre un grado suficiente de calor debaxo de alquitranados.

La proporcion de estos es de 3 $\frac{1}{3}$ varas para los receptáculos de 2 varas ; y de 4 $\frac{1}{3}$ varas para los de 3 $\frac{1}{3}$ varas : ha de cuidarse que sean de buena lona bien cosida con unas gazas de cuerda en las esquinas, pero es de advertir que el alquitran encoge el lienzo en cada 4 $\frac{1}{2}$ varas, una tercia. El modo de prepararlo es el siguiente. Se mojan con agua salada quando están secos, se les empapa con sebo caliente que no estè hirviendo, y se les dexa una hora al sol : en esta disposicion se les dá por ambos lados una mano bien estendida de alquitran frio, y se ponen dos, ó tres dias al sol acabando de secarlos á la sombra, cuya preparacion es algo dilatada, mas preparados de este modo, los ablanda el mas leve calor, y liberta de que se rajen.

Ha de tenerse especial cuidado en que no cojan dobleces, y lo mejor es enrollarlos en una caña brava que facilita el modo de quitarlos y ponerlos sobre el café : al lado de los tendales se hace una barbacóa compuesta de quatro horquetas y dos atravesaños à una distancia proporcionada en donde pueden suspenderse hasta 25 alqui-

tranados sobre sus varas, y es claro que nada de esto dá incomodidad alguna: en el verano se guardan, en lugar que las demás cubiertas se quedan el resto del año á la inclemencia.

14. Pilar. Lo que resta de la manufactura es á corta diferencia lo mismo entre todos los hacendados, y ahora voy à tratar sobre la entrega, ó conducion al lugar de la venta.

No todas veces se tiene la proporcion de conducir el café durante la cosecha porque no son suficientes todos los negros para recogerlo; con todo si hubiere medios para ello, no dexaria en lo general de ganarse alguna cosa mas, al paso que, siempre que el almacen esté bien seco podrá conservarse en él, el café en pergamino sin detrimento perceptible, por el espacìo de un año, y aun mas, y el que fuere secado en cereza, llamado vulgarmente con cáscara se mantendrá en buen estádo por muchos años.

Llegado el tiempo de la entrega, se asolea bien el café en un tendal, seguidamente se lleva al molino, y se pilan ocho, ó diez sacos de una vez, segun el cabimento de la canal, ó canóa, y esto se puede llamar una tarea, graduandose los diez sacos en bruto á un rendimiento en limpio de seis sacos de

á seis arrobas cada unó. Esta máquina, es mas sencilla que la anterior, pues sólo consiste en una canal, ó canóa circular desde 3½ á 4 varas de diámetro interior hecho de mampostería y forrada de losas de piedra bien lisas, ó de madera dura: consta asímismo de una rueda vertical de madera muy pesada de dos varas de alto poco mas, ó ménos, de una tércia, ó mas de grueso por el medio, y como 4 pulgadas en la circunferencia; por el céntro de la rueda atraviesa un palo como exe, y uno de sus extremos á el de la canal, ò canóa sobre otro palo derecho, y al otro extremo se atan mulas, ó caballos que hacen dar vueltas á la rueda como la de una carreta por á dentro de la canal. Ha de haber una cierta proporcion entre las distancias del céntro á la rueda, y de la rueda al tiro, porque toda la fuerza está reunida á este último punto, y la palanca de resistencia està en el primero, de forma, que el largo de éste será de 4, en el ùltimo punto, si fuere de dos en el primero, y marchando sin estorvo, se necesita poco mènos de hora y media para pilar diez quintales en limpio.

Por lo comun, la canoa va de mayor

á menor, quiero decir, que es mas ancha de arriba que de abaxo, para que la rueda tenga mejor accion sobre el Café; hay tambien una horquetita que sigue el movimiento de la rueda por dentro del mismo canal, y remueve el cafè sin cesar, pero yo tenia una canóa de un ancho igual de cerca de 12 pulgadas de alto en madera de caóba, en que la horquetita removia el café con tanta perfeccion debaxo de la rueda, que nunca quedaba en los ángulos mas que un polvo muy fino. En varias manufacturas de Europa se hace úso de semejantes molinos, y en este puede aplicarsele la máquina hydráulica; quando se carece de molino de esta espècie, se pila á fuerza de brazos en una canóa ò pilon.

El molino no hace otra cosa, que romper el pergamino sin lastimar el grano; si despuès de haberlo pilado sobreviniere algun mal tiempo, conviene dexar el café con su misma paja, que á mas de chupar esta la humedad, impide por algunos dias que el café tenga alteracion.

15. Aventar. Tras de la dicha operacion, sigue la de aventar. A veces se practica sobre los mismos tendales al viento libre, mas por lo regular se hace úso de un molino que

se llama de aventar semejante á los de que se sirven en Europa para los granos, y algunos operarios industriosos han perfeccionado en nuestra Colonia los que se aplican á la manufactura del café. (e)

16. Escoger.

Luego de aventado se pasa á los cribos para quitarle lo que llaman cabezas, esto es, los granitos redondos que han quedado con su pellejito, y despues se escoge en unas mesas grandes, quiero decir, se les quita toda la basura, los granos negros, los rompidos, ó picados, y tambien los manchados; á esto se reduce la escogedura de la qual resulta la ìnfima calidad, y aunque es sabido que quantas mas demandas de café hay en el mercado tiene mas valor, tambien es menester advertir que los comerciantes hacen mucha diferencia del bien escogido, al que no lo está.

Para que las mesas tengan toda la comodidad, ha de haber en el medio una caxita sin fondo puesta sobre unas varitas de dos pulgadas de alto donde se echa el café, y sale por entre las varitas: cada negro esco-

(e) La paja que resulta de este molino, no tiene la aplicacion de los fragmentos de las cerezas. porque el estiercol que produce es demasiado sèco y ardiente, y serìa inútil conservarlo.

gedor ocupará un lugar donde tendrá la mesa nn agujero baxo del qual se suspenden los sacos en unos ganchos puestos al intento, y á medida que se vá escogiendo se echa en el saco por el agujero, y estos mismos sacos sirven para la conduccion. En los almacenes ha de haber varias divisiones para que esté separado el café de espuma, y el que se desecha en la escogedura.

Hay algunos hacendados que después de escogido el cafè lo pasan á la canóa del molino de pilar, porque dando la rueda cinco, ó seis vueltas adquiere cierto lustre, particularmente si la canal es de madera.

17. Capatás de los tendales.

Para toda esta manufactura, será muy del caso que se instruya á uno de los negros en quien se advierta mejor disposicion, cuidado, é inteligencia, paraque esté vigilante á las faénas de todos los molinos, haga medir el cafè, cuide de los tendales, esté atento quando se pile, se avente y escoja, cuyas operaciones por lo regular se hacen por muchachos que sean de alguna robustéz, no aplicados aun à los trabajos mayores, por las nodrizas, y las que están en cinta, y por los negros convalecientes que necesitan de algun exercicio; últimamente, en casos urgentes, en particular

quando hay aparato de aguas, y que el café está expuesto á mojarse en los tendales, echan mano todos los sirvientes sin distincion de sexôs.

Inmediatamente se pesan los sacos de á quintal cada uno poco mas ó ménos, se atan bien para conducirlos á la ciudad, y es preciso tomar todas las precauciones para que no se mojen en el trànsito.

Con conocimiento de todo lo dicho, se hace juicio de los edificios que son necesarios para la manufactura, como por exemplo, un molino de decerezar con sus tanques correspondientes, los tendales para escurrir y para secar, y casa para el molino de pilar y de aventar: esta es la que tiene mas costo porque ocupa el diámetro de 12 varas; á veces el molino de pilar está al raso, pero es incómodo en tiempo de aguas: ùltimamente se necesita de un almacen en disposicion de que el café quede bien resguardado de quanto puede perjudicarle.

18. Fábricas. Mas ántes de emprehender todo esto, y con mas motivo las fàbricas de vivienda, debe atenderse de antemano al acópio de los materiales, y de la eleccion de los operarios; para éllo es necesario que haya

un número suficiente de plantaciones, y cesar de continuarlas miéntras que se entiende en las fábricas Supongo, pues, que se tengan ya 40, ó 50 negros, que se vaya aumentando la dotacion, y que el dueño trate de que su hacienda pueda ocupar de 80, á 120 negros, y producir de un mil, á un mil y quinientos quintales de café al año: los que no pudiéren calcular hasta este punto, se arreglarán á sus fuerzas, y segun voy á explicarme, les servirá para hacer en pequeño lo que propondré en grande. Un hacendado que tiene buena tierra, conducta y probidad no hallará dificultad de encontrar en el comercio quien le haga anticipaciones, y á un sugeto de esta clase, le aconsejarè (pero á el solo) que haga úso de su crédito: sus empeños le llamaràn á la economía, que es el modo de llegar prontamente á un grado de fortuna, bien que nada debe omitirse para la comodidad y la solidéz; pero todo lo que sea luxo y magnificencia debe proscribirse por el cultivador juicioso, quiero decir, que para poner en planta todo lo necesario, ha de ser despues de extinguidos los empeños, quando la familia no fuere muy crecida, y

quando se formase la resolucion de permanecer, y morir en la hacienda, que entonces podrá estenderse á mayores comodidades.

El cultivador que fuere cauto, tomará sus medidas, y desde su principio dirigirá los miras en sacar de sus negros las mayores ventajas que pueda, y disminuir los gastos extraordinarios que pueden impenderse en las edificios.

19. Piedras

Es indispensable que ante todas cosas trate de acopiar la piedra necesaria cerca del lugar donde han de situarse las fábricas, y para ello bastará que cada negro al tiempo de retirarse del trabajo del campo lleve una, ò dos piedras grandes, ó una canástita de medianas, y solo careciendo de este medio es quando se emplearàn todos los negros en acarrear uno, ó dos dias; entonces ha de hacerse úso de las carretillas para triplicar el trabajo, y si el terreno lo permitiere, será mejor valerse de una carreta con su cajon, y mas harán dos bestias que todos los negros.

Es menester gran cuidado en la eleccion de la piedra que sea al propósito para mampostería, sobre lo que no pueden fixarse reglas, respecto à que pende de la mas, ó menos abundancia, proxímidad, ó calidad de ella en el terreno de la hacienda,

20. ó de su contorno.

Arena. La mejor arena es la de rio, que al tiempo de cogerla se pasa por la zaranda despues de las avenidas: las piedras que quedaren tendràn tambien su aplicacion para los tendales, y á falta de este se halla casi en todas las haciendas una especie de barniz

21. Pocelana. arenoso que con impropiedad suele llamarse *pocelana*, porque el grano es gordo, duro,

22. y seco, semejante al de los rios.

Cal. Conviene tener con anticipacion la cal que puede necesitarse, y solo hablaré de paso de los hornos grandes de cal que son una especie de torres redondas formadas al piè de alguna loma, á los quales de ordinario se les dá una altura triple de su diametro, pero sería mejor hacerlos de mamposterìa, aun que á veces será bastante mamportearlos no mas que en la delantera que está al raso; estos por lo regular rinden 4000 barriles de cal del tamaño de los de harina, y consumen al pié de 60 tareas de leña.

23. Piedra de cal. Apuntaré dos operaciones las mas sencillas, pero antes advertiré que hay varias calidades de piedra caliza.

1.° La que acabo de indicar.

2.° Una especie de tártaro poroso, semejante á la piedra pomes que se forma

en las barrancas por el depósito que dexan las aguas.

3.° Otra especie de piedra muy ancha y ligera que se encuentra en la superficie de la tierra ; esta, y la anterior, cuecen con facilidad.

4.° La mejor de toda es blanca pesada, y dura, la qual se distingue por las cavidades exteriores que presenta.

Es facil conocer las piedras calizas, y sus diferentes calidades por las señales de evullicion y disolucion mas, ó menos fuerte. De dos maneras puede hacerse la cal sin mayor trabajo, debiendo ser la primera precaucion el romper la piedra á pedacitos si ha de emplearse en la quarta calidad, sobre todo en la primera, esto se práctica en las tierras virgenes antes de la quema para aprovechar la leña escogiendo para ello un parage algo llano.

24. Hornos de cal. Se hacen unos hornos vulgarmente dichos á la *Caraibe* en esta forma. Se hace una zanjita de 15 á 18 pulgadas en quadro que deberá pasar de una vara en cada extremo: el largo del horno que debe tener 8 varas, se llena de leña bien seca, ramages, y brosa, formando debajo una cama de leña bien espesa de 6 varas en quadro, y una

tércia y media de álto; en esta disposicion se coloca por encíma una cama de una tércia de piedra que vaya en diminucion hasta la altura de dos varas y media, poco mas ó mènos, siendo necesario ponerle al pié algunas piedras grandes redondas de uno á otro cabo bien estivadas para que el monton no se venga al suelo, poniendo la leña mas gruesa por debaxo, y mezclandole en cada cama algunas rajas sècas y ligeras. Por ùltimo las piedras mas grandes se colocan en el medio de la zanja hasta arriba, y si el viento fuere floxo se prende el fuego por los dos extremos de la zanja á fin de que se comunique, y arda por si solo.

25. A la inglesa.

Hay tambien de otra especie dichos à la inglesa que consiste en abrir un hoyo circular de 10 varas de diámetro quando mas, y de una vara de profundidad, plantando en medio un madero de 5 varas de àlto circundado de varas delgadas, ramages y brosa todo bien seco atándolo con vejucos á manera de haces de 18 pulgadas de diámetro de arriba á baxo de la percha.

Hàcese úso tambien de unos palos gruesos de dos varas de largo de madera

verde que sean manejables; estos se colocan de piè derecho en el hoyo por su circunferencia sobre una vara de ancho, despues se llena de palos mas delgados de una vara de largo puestos tambien verticales, poniendo rajas de leña interpoladas, que sean bien sécas de-modo que no quede ningun hueco hasta abaxo; estos forman sobre los palos altos una especie de hueco ó vaso cuya mecha es su céntro, y la parte superior de los maderos de á dos varas forma el plano: este hueco se llena de piedras poniendo las mas grandes abaxo, y hácia el céntro, y terminando en figura piramidal hasta una tércia ántes de llegar á la cima de la mecha; pero ântes de todo es preciso arrimar al rededor de los maderos de á dos varas, toda la tierra que salga de los hoyos tanto para sostenerlos, como para contener la violencia del viento; por ùltimo se prende el fuego despues de haber derramado siete, ù ocho libras de alquitran si lo hubiere á mano; entónces el fuego se comunica por abaxo hasta la circunferencia, y el horno quema, y se apaga solo.

De este modo pueden hacerse hasta un mil barriles de cal, y del otro hasta

seis cientos. Asi que la cal está fria, se pone en paraje que sea al proposito para que esté bien resguardada teniendo cuidado de separarle los carbones; tambien se hace un hoyo grande en donde se tiende la cal con bastante agua para reducirla á una maza blanda; entònces se la cubre con seis pulgadas de arena, y es uno de los mejores modos de conservarla.

Si hubiere proporcion de comprar la cal en la vecindad, podrá ahorrarse este trabajo, sobre todo en las posesiones donde no haya piedra de cal, mas ha de haber algun esméro en que no se moje al tiempo del acarrèo.

26. Mezcla. Como la mezcla es útil para los tanques, conviene que la argamaza sea mas sólida, y puede hacerse una poca en todos los hornos de cal; para esto se amazan unas tortas de tierra crasa en forma de ladrillos, y luego que están bien sècas á la sombra, se van colocando dos ó tres camas juntas, cruzadas, y apartadas en la superficie del horno ántes de darle fuego, despues se ponen en montones para quando se necesiten.

Hechos los hornos se tendrá cuidado de allanar bien el suelo, y de plantar los

cafétos con algun tanto mas de precaucion que en otros parajes; en cada plantacion ha de haber uno siempre que lo permitan las demás atenciones de preferencia.

27. Fábricas. Quando se carece de operarios esclavos de la hacienda, es preciso ocurrir á los albañiles, y carpinteros de fuera, y tratar con ellos de ajuste para las fábricas que se intentaren hacer (f).

28. Menguante de la luna. Digan lo que quisieren los que no dedan ascenso á los dichos vulgares, mas la experiencia enseña que quando la Luna está en menguante es el tiempo de la corta de los árboles mas á propósito para su conservacion; de consiguiente soy de parecer que las maderas necesarias para la construccion de las fábricas se corten en la menguante (g).

Trátase de fabricar en mampostería.

(f) En este particular habla el autor con alguna extension sobre la práctica de los hacendados de la colonia de Santo Domingo, respecto á sus contratos con los albañiles y carpinteros, y como cada pais tiene sus úsos particulares, cada hacendado se arreglará á ellos.

(g) Sobre este punto designa el autor las maderas de que se hacia úso en dicha colonia, cuya expresion es bien excusada respecto á que nuestros hacendados echarán mano ds los árboles útiles qué hallaren en nuestro territorio como y mejor les acomode.

Por primera operacion ha de disponerse que la mezcla contenga una tercera parte de cal, y dos de aréna, y para las tortas que se dan á los tanques, y tendales se les aumentará un tanto mas de cal; á mayor abundamiento de la mezcla que se empleare, sin escasearla, se procurará llenar los huecos de la mampostería, con piedrecítas; particularmente á los muros de los terraplenes se les dará el grueso proporcionado á la altura con su deságüe correspondiente, y si estos se formasen con piedra séca, ó tierra gredosa en lugar de mezcla, se le aumentará el grueso, y dará una buena mano de cal y arena; pero para lo demàs en que suele emplearse, teja ó ladrillo, como quiera que á veces se hace difícil su adquisicion, se subrogarà esta falta con madera dura, para que la obra tenga toda la solidéz necesaria segun la clase de edificio que se hiciere.

30. Fábricas de madera.

Segun las circunstancias, se suele tambien fabricar con horconadura; se mampostéa entre horcon, y horcon con alfardas cruzadas, que llamamos *aspádo*, ó bien de embarrado (h).

(h) Se omite tambien el por menor del modo de hacer

31. Casa para el molino de descerezar.

No quiero contraherme á la fábrica que puede necesitarse en un gran cafetal, ciñendome solamente á la que fuere bastante para los molinos de brazos, esto es, una casa de 13 varas de largo sobre 7 de ancho donde puedan colocarse quatro molinos con desahogo. Por encima ha de haber un tablado que sirva de depósito al café para que caiga en los molinos, con unas mangas de madera aplicadas á unos agujeros de 6 pulgadas en quàdro; y en terreno que tenga algun pendiente, puede por el auxilio de un buen muro disponerse la casa de cierto modo que los negros puedan entrar y salir del tablado estando al igual del piso por la parte de arriba, asi se evita que los negros tengan que subir cargados por una escalera.

Los molinos están situados sobre las canales dirigidas hácia el mismo tanque, y hay otras canales que reciben hasta la casa.

Mas adelante están los tanques. El de lavar ha de ser de buen tamaño en quadrilongo, todo lo mas de 20 pulgadas de profundidad, para que al negro que menea el café

---

las fábricas al úso de Santo Domingo, pues sobre este punto, la necesidad obliga á valerse de los recursos establecidos en el pais.

no le páse el agua de la rodilla ; sobre una cosecha de 300 , ó 400 quintales al año , se calcula de tres varas y tercia en quadro.

Conviene que á cada molino le caiga un chorríto de agua. Se necesita tambien porcion de ella para el tanque, y si se pudiese llenar dos veces en las 24 horas , se lavaria y espumaria mucho mejor , pero siendo el agua escasa es menester tener un dopósito de ella que dé abasto para todo , esto se entiende si hubiere agua corriente , mas quando se carece de ella ha de abrirse un buen pozo, ó tener espaciosos algives que recojan las aguas de todos los tendales , y en semejantes circunstancias , es visto que los molinos , y todo lo demás anexô á ellos deben ser dominados de los depósitos y algives , y por consiguiente distantes de los tendales ; esto indica que la conduccion del cafè será mas penosa : el agua del tanque que sobráre pasará al de espumar por entre una abertúra , y este último contiene un enrejado â una altura regular por el qual no pasan mas que las aguas , quedando detenidas en él las basuras.

En cada tanque hay una pala pegada en la mampostería con su muesca , de modo que quando se levanta corren las aguas

llandose el café, y las espumas á las esplanadas que sirven para escurrir.

32. Tánques, ó algives

Vamos á tratar del modo de construir todo lo dicho, asímismo los tanques y algives que solo se diferencian en el tamaño: los primeros han de recibir con el agua corriente, el desague de una ó dos esplanadas; á estos les daré el nombre de algive.

1.°. Para construir un buen algive cuesta algun trabajo, se necesita de muchos materiales, y ha de contener quando ménos el agua que puede consumirse en 8 ó 10 dias de seca rigorosa; calculase de á vara y tércia cùbica sobre tres de profundidad.

Los tres frentes del algive quando ménos conviene que sean por excavacion, y que solo haya un muro por la delantera; la excavacion se hace como qualquiera otra escarpadura, unos negros cavan, otros acarrean, y echan la tierra al rededor con canastas, ó parihuelas, dexando siempre libre el tránsito á la casa del molino y sus dependencias (j).

(j) El autor se explana sobre el modo de construir el algive, y siendo en nuestro pais comun esta operacion parece inútil la dicha explicacion, respecto que cada

33. Casa para el molino

2.º .. Respecto á la casa donde ha de situarse el molino, es indiferente que sea de mamposteria ò de madera; lo que conviene es la solidez, y resistencia del tablado; este ha de estar bien cerrado para no exponer los negros á un ayre pernicioso quando estén sofocados, con todo deberá haber algunas puertas, ó troneras por donde echar las cascaras, sin que los unos estorven á los otros: si hubiere mucho pendiente por el lado exterior donde se echan, como tambien si la casa estuviese en paraje elevado, ò situada sobre un alto angosto, se evitaría acarrearlas por el pronto dándoles fácil salida á la parte exterior por medio de un agujéro hecho en la canal debaxo la misma casa; sobre todo conviene que el edificio esté bien resguardado del fuego, porque suele trabajarse á la luz artificial, y los negros entran sin cuidado á veces con sus cachimbas encendidas; podrá techarse con tejamaní.

34. Canales, y tanques

3.º .. Las canales han de tener un regular pendiente, como tambien los tanques,

---

propietario lo hará con proporcion á sus fuerzas, y facilidad de adquirir los materiales necesarios.

y se les dará quando menos una tercia de mampostería. Estos tendrán tambien su declive por todos lados hácia el deságue y el todo de ladrillo, lo que es facil de executar dando algun pendiente à los muros tanto por la parte de fuera, como por la de adentro. Los ladrillos han de sentarse con mezcla bien fuerte, siendo de advertir que las lozas sean de la clase que fueren, sin exceptuar el mármol, no sirven para los suelos por que las partes calizas que contienen. y el accido del café las carcome; la única diferencia que hay entre el tanque de espumar y el del café, es que el primero se hace la mitad, ó dos terceras partes mas pequeño que el segundo; aquel tiene su derrame sobre el último, y este tiene una rexa por la parte de abajo del deságue, por consiguiente el tanque de espumar tendrá tambien á proporcion alguna menos profundidad que el otro.

35. Palasò compuertas. Las palas, ó compuertas son de grande auxìlio para los deságues por que se abren quando se quiere; á veces hay dos, una para retener las aguas, y la otra de enrejado para que salga la primera agua, sin soltar el café; la espumas no tienen necesidad de esto: las palas y las armaduras de los

enrexados se hacen de la mejor madera que esté bien séca, y antes de ponerlas á su lugar se les dá una mano de alquitran: su grueso podrà ser de una pulgada en la parte superìor y las guarnecerá una planchita de hierro con una barrita del mismo metal para levantarlas.

36. Tendales para escurrir.

Los tendales para escurrir aunque construidos como los demás destinados á sécar, su forma es diferente: sus bordes han de ser algo mas levantados para que tengan mayor cabidad que el tanque que le es anexô: dichos bordes contendrán unas gargantas anchas con su enrexado para los prontos deságues, y de modo que no se salga el grano. El lomo de estos bordes ò paredes han de ser agudos en declive hasta la abertura de la compuerta, y entonces el café se extiende en ambos lados por el impúlso del agua.

Los tendales para secar, se situarán contiguos á los otros si se pudiere, pero si hubiere algun inconveniente, es indispensable que el tránsito esté muy limpio para poderse recoger en él los granos que se salgan de los primeros.

Si hubiere agua en abundancia no serán absolutamente necesarios los tendales

para escurrir ; por debaxo de los tanques en dos hileras mas, ó menos extendidas separados por un canal muy inclinado que se acomóde á la abertura de la compuerta. Este canal tiene sobre cada tendal unas pequeñas palas de dos espécies, las unas que se cierran por el frente y costado del tanque, otras que se levantan para introducir el cafè en el tendal donde debe pasar ; los bordes serán mas altos de lo regular, sobre todo en el extremo del declive donde están las aberturas de enrexado, y mediante la grande porcion de agua, queda el café tan limpio que no maltrata el tendal, escurre bien, y despues se extiende.

Volviendo á los tendales de escurrir ordinarios, concluirè aconsejando que para la mayor solidéz se hagan de ladrillo como los tanques.

Por pocos que sean los medios del cultivador, hará muy bien de entablar estas obras de-modo que sean permanentes, excepto en la colocacion del segundo hasta el quarto molino que lo hará quando tenga proporciones y necesidad de ello.

37. Tendales para secar.

Respecto á los tendales para secar no conviene que se hagan sino á medida que

vayan aumentando las rentas, pero siempre sobre un plan regular, y relativo al primer proyecto: su figura pende del local que es menester aprovechar, mas lo esencial es procurarse la mayor porcion de terreno llano con mènos costo. Su mejor forma, y la que ofrece mas comodidad, es un quadro perfecto de diez hasta doce varas; aunque mejor será que su tamaño se calcùle por la cantidad de café que pueda recogerse en uno ó dos dias completos. Puede graduarse una libra de café en pergamino por cada tércia en quadro, esto es, á 900 libras por tendal de 10 varas en quadro, y 1600 libras por el de 13 varas, calculando el que se puede secar en una semana, y de este modo se vendrá en conocimiento de los tendales que se necesitan en razon de la mayor ó menor abundancia de las cosechas.

38. Suelo de los tendales.

El modo de hacer un suelo que mantenga bien el calor en los tendales sobre tierra sólida, es formarle una cama de piedras de una tércia de espesor quando ménos, bien unidas, y con su declive proporcionado, esto es de dos pulgadas poco mas ó mènos por toésa: agregasele despuès como tres pulgadas de cascajo

grueso , y por encima otra tantá porcion de fino , el todo bien nivélado y pisado. Antes de esto han de estar levantados los bordes , y hechas las divisiones hasta el nivel de la tercera cama , y luego que esté pisado se remata el borde á seis pulgadas de alto , y otras seis de ancho en figura quadrada , y en quanto á la corona del céntro del tendal se le dará la misma elevacion ; pero en la parte interior , se dexará con un poco mas de profundidad, y por la de á fuera con declive muy suave hasta una vara , á fin de que el café llegue hasta la orilla : la corona tendrá una abertura debaxo el declive como de seis pulgadas de ancho , los bordes la tendrán igualmente , todo á fin de que las agüas escurran.

Ha de tenerse cuidado que ningun tendal deságue dentro de otro , y para evitar esto , se hará un canal entre dos tendales para que reciba las aguas , y las eche fuera. Si hubiere algibe es preciso hacer varias canales por donde conducir en él las aguas; tambien en caso de hallarse los tendales inmediatos á alguna casa , se les dará alguna distancia para que no reciban los deságues de los tejados.

39. Ultima preparacion. Se concluye la maniobra de los tendales, y tambien de los bordes, con darles muy de mañana una capa de buena mezcla bien amazada y fina de pulgada y media de espesor: se rociaràn anticipadamente con proporcionada cantidad de agua, y se cuidará de que haya bastante porcion de mezcla preparada.

40. Bruñir. A medida que se le haga la dicha preparacion, se irá cubriendo con hojas de platano para que el sol no le perjudique, y quando se considera que tiene la suficiente consistencia se hace entrar á los negros con los pies bien aseados para que vayan pisandolo bien poco á poco. Detrás de estos seguirán otros formados en línea que frotarán con frascos de vidrio quadrados teniendo la precaucion de unir bien las griétas, ó hendeduras que se hagan: si por fortuna el tiempo estubiese nublado se seguirá esta obra todo el dia, ó bien se repetirá por la mañana y noche, si hubiere buen tiempo. Quando el tendal está bien firme, todas las mañanas se le va descubriendo poco á poco, y bruñiendo de nuevo á proporcion por el espacio de quince dias, teniendo cuidado de no exponerlo enteramente al sol hasta que pase un mes, y no servirse despuès de

él hasta que pasen otros quince dias.

Se dice que á falta de cal y piedra, algunos hacendados se vén en la precision de sécar su café sobre tablados: en la Martinica suelen usar de casas con gavetas, pero es una especie de trèn que solo puede convenir á una hacienda pequeña, y en mi concepto nada hay que equivalga á un buen tendal de mampostería, ni que conserve mas el calor.

41. Almacenes. Una casa para almacenar el café de 20 varas de largo y 10 de ancho, con un colgadizo de 4 varas de baxo el mismo techo, es suficiente para contener 2000 quintales de café porque la barbacoa triplica casi su cabimento. El colgadizo sirve para escoger el cafè, y otras manióbras, reservándose un aposénto para guardar los arneses de los caballos, y un armario capaz para poner los sacos, y otros utensilios que se necesitan á menudo. Es indispensable que las tablas sean bien sólidas, afirmadas sobre buenos maderos levantados en disposicion que el ayre circule por entre el suelo y el tablado, de cuyo particular volveré á hacer mencion quando tráte de la casa de vivienda para el propietario.

Generalmente ha de observarse que si el almacén, ù otro qualquier edificio estuviese contiguo á los tendales de la parte del sur, será necesario darles un resguardo de tres, ó quatro varas por causa de la sombra que resulta quando el sol declina; la parte del Sur, la del Este, y Oeste de los tendales deben estar siempre expuestas á los rayos del sol.

Para facilitar la claridad en las barbacoas del café, me valí del arbitrio de hacer unos bastidores con sus vidrieras puestos de trecho en trecho, y acomodados con los tejamaníes, evitando con esto los inconvenientes de que entrase mucho ayre como sucederia si las ventanas estuviesen libres, y conservando mejor el calor.

42. Molino de pilar y aventar.

Hé expuesto quanto hay que decir tocante á estos dos molinos; ahora trataré de su situacion. El primero tiene algun costo, porque la casa debe tener doce varas de diàmetro, ó en quadro á fin de que los animales puedan caminar con desahogo (k).

El molino de viento podrá colocarse en uno de los extremos del colgadizo dis-

(k) Se ha de procurar construir una casa económica para situar el molino de pilar.

puesto al propósito; siendo en paraje donde el tercero tenga algun declive se pondrá mas baxo que el molino de pilar, de modo, que el café pilado pueda con facilidad pasarse á la tólva del molino de aventar.

Todas las fàbricas son susceptibles de perfeccion, y esto pende en el gusto, y buenas disposiciones del dueño, bien que todas han de dirigirse à abreviar, y facilitar los trabajos.

Se ha de tener presente que todas las màquinas exîgen mucho cuidado en su entretenimiento y manéjo, sobre todo se ha de evitar que la frotacion contìnua, maltrate las ruedas, no escusando el sébo.

48. Molino de agua

Antes de hablar de los otros edificios, voy á contraherme á las máquinas, esto es, á los molinos de descerezar, y de aventar que comunmente están movidos por béstias, como tambien del molino de pilar, y agua necesaria para mover á los tres.

La máquina hydraulica consta de una rueda vertical con una especie de vasos en su éxe: por medio de un volante toma impulso otra grande orizontál; el árbol de este ùltimo volant dá movimiento á la rueda de pilar por medio de otro palo á manera de

cola. La dentadura del volante encaja en otro volante vertical, el que por medio de una nuez impulsa por un lado á la máquina de descerezar, y del otro á la de aventar. Suprimiendose la rueda con vasos y su linterna, y aplicando una cola al árbol del volante orizontál, se hallará una idéa para hacer otra máquina movida por bestias. (1)

Concluidas que sean las máquinas que corresponden á la manufactúra del café, no hay cosa en mi concepto mas urgente que la enfermería, después las casas, ó buxios para los negros, vivienda para el dueño, caballerizas, palomàr, y gallinéro. No se crea que esto pueda hacerse todo á un tiempo, sino á proporcion de las fuerzas y oportunidad, porque durante la cosecha no puede distraerse á los negros de los trabajos, y en lo restante del año no conviene que por el servicio que pueden hacer algunos de los negros operarios en faénas que no son de toda urgencia, se abandone el cuidado, y entretenimiento que exígen las plantacio-

(1) Aunque el autor hace varias observaciones relativas á la máquina de agua, como quiera que la construccion y direccion de estas ha de encargarse á un artista hábil, hallo por excusado contraherse á los pormenores sobre que se extiende quizás con ménos claridad y precision que lo haría un facultativo.

nes; en suma la convinacion sobre estos puntos corresponde al dueño, y mientras dura la cosecha podrán los carpinteros trabajar en el monte, pero en esta época no debe atenderse á los trabajos de albañilería.

44. Enfermería. Para que la enfermeria esté bien situada debe estar levantada del suèlo, y enladrillada si se pudiere, bien cerrada de noche y ventilada de dia, dispuesta y cerrada de modo que los negros enfermos uo tengan comunicacion con los de fuera que suelen llevarles cosas que les daña la salud. Consistirá, pues, en una cocina, un aposènto para la enfermera, otro para las hembras paridas, y todas las demás piezas deben ser dobles para que los sexôs estén separados: dos divisiones pequeñas para las enfermedades galicósas, ó cutáneas, dos para los calenturientos, y dos para las llagas y otras incomodidades de menos importancia, disponiendo que otras piezas estén provistas de cépos con sus candados para contener à los negros que tengan llagas, y para correccion en general. Las piezas de los calenturientos, y las de las paridas tendrán sus pequeñas camas con sus jergónes, y las camas de los otros aposentos se harán de modo que puedan sacarse al ayre libre para

limpiarse, siendo muy útil el agua corriente para los baños y demás atenciones.

Algunos hallarán este edificio demasiado capaz, y á estos les compadezco si tuvieren proporciones para facilitarselo; pero respecto á los que carecen de medios, se compondrán como pudieren, y siempre opinaré que la salud de los hombres, en ningun caso debe ser desatendida.

45. Habitaciones para los negros

Las casas, ó buxios para los negros deben proporcionarse al local del terréno: se omite la descripcion que hace el autor sobre el modo de construirlos, porque cada qual se arreglará á sus medios, y proporciones que le franquée la hacienda, á las circunstancias y costumbre del pais.

46. Vivienda para el propietario.

Si el dueño quisiese tener su casa de vivienda separada del almacén de café, me remito sobre este punto á sus facultades y buen gusto; solo diré que debe estar situada en paraje sáno, comóda y capaz para la familia. Si quiere estar atento á su manufactura, pondrá baxo el mismo techo su almacen de café, haciendo una separacion que le liberte de las incomodidades que causa el ruido de las labores.

47. Cocina. De ordinario se agrega la cocina á la misma casa con su despensa correspondiente, pero siempre que pueda construirse de mampostería y teja será lo mas acertado.

48. Caballerizas. Si se quieren mantener los animales en parages algo frios en tiempos que reynan los vientos al norte, es preciso que las caballerizas estén dispuestas, de-modo que les resguarden por la noche: estas deberán estar dentro de un buen cercado bien enlozadas y con algun declíve. Lo mas cómodo es separar la casa con sus correspondientes divisiones para el forráge: que cada animal tenga su separacion; los caballos de un lado, y las mulas y yeguas del otro; y en el mismo cercado podrá haber sus divisiones para las vacas de leche, y los terneros. Esta casa no hay necesidad de que sea muy elevada pero si de bastante anchura; asimismo convendría que huviese su separacion para los animales que tuvieren enfermedades contagiosas, advirtiendose que la parte que mira al norte debe estar cerrada, y en lo demàs abierta.

49. Gallinéro y palomar. El gallinéro es una casa donde se aloja el guardián con sus correspondientes divisiones para todo género de aves, pero

yo concibo que lo mejor es que estas duerman sobre los árboles. A un lado se pondrá el palomár que se reduce á una casita quadrada, ya sea sobre horcones, ó sobre pilares de mampostería; al pié de él puede hacerse una conejera que es de un grande auxílio en una hacienda.

CAPITULO TERCERO.

Del cultivo del café en las épocas varias de su duracion.

1. Cultúra

EL arte de la cultúra de la tierra consiste en perficionar, y aplicar á nuestro úso los productos de la naturaleza, en mejorar su calidad, y multiplicarlos. Sucede con la agricultúra lo mismo que con la medicina, porque ambos tienen un solo objeto que es ayudar á la naturaleza la qual se presta con docilidad á todos nuestros esfuerzos; pero si al contrario la miramos con abandóno, ó tratamos con violencia, hallarèmos que se resiste, y por esta razon se hace preciso que nos dediquèmos á conocer en todas sus partes á la planta que nos propusiéremos cultivar, tomandola desde su origen, exâminando su progréso, como tambien su decadencia, en fin hasta su temperamento; y aun podría decirse hasta sus costumbres, y sus gustos. Con respecto á todo lo que llevo dicho voy á

entrar en un por menor el mas prolixo.

2. Germen. El gérmen reproductivo del café se halla en su semilla ó grano, asi es cómo la mano liberal del Criador la ha multiplicado hasta lo infinito. En abriendo un grano por su hendidura con dificultad se hallará el gérmen, lo que es un indicio claro de su delicada constitucion, y siempre que la semilla se mantenga mucho tiempo en su propio jugo, llega el término de esterilizarse, en lugar que si se siembra estando fresca, se desenvuelve con gran facilidad, y con un vigor igual.

3. Desarrollo. Hallandose la semilla en un terréno hùmedo, inmediatamente se ábre, descubre por uno de sus extremos un pedículo inclinado hácia el suelo, y va internandose en la tierra á medida que toman fuerza las raices: por el otro extremo se levanta con el grano presentando luego dos folículas de figura casi redonda que de amarillosas pasan á un verde claro, se desarrollan de la misma substancia de la semilla, y despiden su envuelta: la hendidura manifiesta su separacion por la parte plana del grano, y nada por la otra que es liso y redondo; separandose pues

por simismas, queda demostrado, porque el grano se desarrolla y extiende en dos folículas.

4. Hojas. Del cèntro de estas folìculas, ò botones sale un tállo pequeño que prontamente echa hojas largas de dos en dos en contraposicion: las superiores se cruzan con las inferiores, y todas son de un verde obscùro.

5. Ramas. Asì que la planta llega á diez, ó doce pulgadas de alto empiezan á asomarse las ramas por el lado de cada hoja: luego que echan algunas hojas, caen los botones, y quando las ramas del tronco que llamarémos del primer órden habrán cobrado alguna fuerza, sucederá lo mismo con las hojas primitivas. A medida que el tállo va creciendo, echa hojas, y seguidamente ramas por el mismo órden: estas ramas se extienden en igual proporcion asi que va creciendo el tállo y las que terminan en punta, se separan para formar dos hojas en medio de las quales se dilata mas su extremo siguiendo siempre su forma puntiaguda.

6. Primer órden.

7. Segundo órden. A su véz, las ramas del primer órden van echando por el lado de sus hojas, ramas del segundo órden; estas, crecerán

8. y echarán otras del mismo modo de un
Tercer órden. tercer órden si el árbol fuese robusto,
9. pero rara vez pasará mas adelante.

Princi-pios de la póda. Aqui es preciso hacer una importante observacion, sobre la qual está en mucha parte fundado el sistéma de la póda.

Se ha notado que el tállo vertical, ó el trónco, echa ramas contrapuestas de dos en dos, y á tres ó quatro pulgadas de distancia, de forma, que las dos inferiores se cruzan con las dos superiores, lo que es preciso suceda para que el árbol quede bien guarnecido en toda su circunferencia sin estorvos, y por la misma razon es como cosa indispensable que la distribucion de las ramas del segundo, y tercer órden sea diferente: estas se hallan colocadas en ambos lados de su rama principal de dos en dos, asi es que todas se extienden horizontalmente, y es claro que si salian por arriba y por abajo se estorvarian las unas á las otras; pero la naturaleza no comete tales faltas, y sucediendo que muchos defectos no provienen de la misma naturaleza, sino de la impericie de los que manejan el arte, à este es á quien corresponde corregir las faltas que resultaren. Vámos pues al exâmen.

Supongamos ahora que el arbusto llega al tamaño de una vara y dos tercias de alto, y se verá que las ramas mas baxas son las mas largas, por ser las primeras que reciben el jùgo, y siendo de figura piramidal es consequente que todas las ramas del tercer órden estén bien pobladas; pero como todas ellas crecen horizontales, desviadas mas, ò menos del céntro, hallandose opuestas las ramas de primer órden á corta distancia sobre el tronco, no se encuentra confusion ni estorvos en esta profusion de la naturaleza.

Este es el órden que se deberá tener presente para mantener el arbústo segun se requiere.

Del modo que llevo indicado se descubre quales sean las direcciones naturales, y llegará un tiempo en que la cultúra haga obrar á la naturaleza. Será pues necesario para poder reparar sus propios daños, que se haga un estudio particular sobre el cultivo, segun lo demostraré en el artículo que tratará sobre la póda.

10. Figura natural. Quando el café llega al tamaño de una vara y dos tercias á dos varas, es una de las producciones mas preciosas de la naturaleza: su figura es piramidal, poblado sin

confusion , las hojas son de un verde obscuro parecidas á las del laurél muy juntas y lustrosas en particular de la superficie superior : su flor se asemeja al jazmin , y despide un olor grato y suave : de estas proceden los granos , primeramente verdes , despuès amarillos , y por ùltimo colorados como la grana quando están en su perfecta maduréz : unas y otras forman una especie de ramillete por el costado de cada hoja , y de cada rama : y en uno y otro estádo no puede presentarse una mezcla de colores que mas deleyte la vista.

El cafeto es sumamente viváz , quando se corta , se multiplica en renuevos ; sus estácas prenden y retoñan aunque estén caidas ; y hago memoria de haber visto uno tumbado en un desmonte , envuelta su raíz con tierra , que volvió á pararse , produxo algunos años y tal vez aun existe. La corteza es de un color gris , compacta y algo áspera : su madera es blanca , pero dura y nudosa , con muy poca telilla , y en el céntro un meóllo muy suelto. Su parte inferior se compone de un nabo muy fuerte que penetra cerca de una vara , y de raices laterales bastante gruesas que todas terminan en otros filamentos á manera de barbas. Todo

esto penetra por entre las piedras, que de nada perjudican si están mezcladas con buena tierra.

11. Duracion y tiempo en que produce

La duracion del arbústo y la época en que fructifica varían segun el terréno y el clima, asi es, que en el no muy bueno comienza á producir á los dos ó tres años, y en el mejor su cosecha mas píngüe es al quarto año. En el primero durará quando mas seis años, pero en el ùltimo mantendrà su vigor hasta los treinta, sin embargo de que el cultívo puede influir mucho sobre el término de su existencia, y quando el terreno sea superior, la plantacion puede perpetuarse, siempre que haya la constancia de replantar los árboles á medida que van fallando.

12. Variedad de especies.

En los cafetos se notan algunas variedades; unos son de hoja pequeña algo risada que sin mayor motivo llamarèmos *café de Moka*: otros cuyas ramas por su tesúra se elevan del plano horizontál; y el mas hermoso, el que dá mas producto, y por fortuna el mas comun, tiene la hoja ancha, y sus ramas naturalmente horizontales, frondosas, é inclinadas por su propio péso, de consiguiente parece natural que nos contraygamos exclusiva-

mente á los de esta especie.

No hay duda que sería un estudio curioso, aunque inútil, la investigacion sobre la procedencia de tales variedades, quando es mas que verosimil que la adquisicion de esta planta traida de las Indias orientales no ha sido mas que de una sola especie; pero esta indagacion toca à los naturalistas, y quizás su explicacion quedaría reducida á un sistéma hypotético. Tal es este arbústo precioso al que los botànicos han dado el nombre de *Jasminum arabicum* con respecto á su flor, y á su orígen: se produce bien en clima muy fresco, y no en el frio: asimismo se reproduce en un terréno que conserva humedad, y alternativamente está caldeado por el sol, en que tengan las aguas filtracion, porque si se estancaren en la raiz, inmediatamente perece; su constitucion es como la de todos los árboles frutales á quienes perjudican los vientos récios, ya calientes, ya frios.

13. Mr. Deslieux

No me detendré en referir la historia de este arbústo, pero no quisiera pasar en silencio que el caballero Deslieux, oficial de marina francés fué el primero que con mucho trabajo, y privaciones recomen-

dables lo condúxo del jardin real de la Martiníca, desde donde fué propagandose á las demás Colonias, y en medio de que este distinguido beneficio no mereciò la menor atencion, hemos visto erigir estátuas á los invasóres de la tierra, y á los filósofos que la emponzoñan poniendo al conocimiento del pueblo unos principios que solo deberían estar concentrados entre los sabios, y estadistas.

14. Plantacion. Ya ha llegado el momento de poner nuestro arbùsto en la tierra. Estando el terréno bien límpio, trazadas las divisiones, y formados los caminos, se dá principio á la delineacion del paño de tierra donde han de plantarse los cafetos.

15. Delinéacion. Se toma uno, ó mas cordéles, como de sesenta varas de largo, ó bien proporcionados á la distancia de la plantacion proyectada, señalados con pedacitos de paño colorado con su correspondiente nûmeracion.

Con estos cordéles se tiran linéas paralélas buscando la posible exâctitud en los varios declives del terréno de alto á baxo, y partiendo desde los caminos: el cordel lo mantendrán dos hombres por uno y otro cabo poniendolo bien derecho y tendido, y si en la direccion se tropezare con algun troncòn, ù otro impedimento se pasará el

cordél por encíma. Asimismo habrá otros negros que carguen porcion de estácas puntiagúdas de 18 pulgadas de largo las que irán plantando de firme en el punto donde cayere la señal, ó paño colorado; si el cordél estuviese levantado sobre algun troncón se planta la estáca perpendicular al lado de la señal, se dexa caer á plómo, y se clava de firme.

Al cambiar el cordél se fixa la distancia de una hiléra á otra, midiendose con unas varitas del largo proporcionado á los extremos y al mèdio del cordèl. Algunos hacendados suelen dar un poco mas de distancia à los árboles sobre lo ancho que sobre lo largo, por razon del trànsito de los negros; otros observan que las hilêras parejas cruzan las que no lo están, y acaso esta práctica será mejor que la de formar quadros perfectos.

16. Quincuncio

Respecto á lo qué acabo de exponer, me hallo en el caso de hablar de la plantacion formada en quincuncio, cuyo resultado consiste en aproxímar las hiléras, y de consiguiente aprovechando el terreno con dar á los árboles una distancia igual; pero este modo de delinear tiene el grave inconveniente de que queda muy estrecho

el tránsito de los negros, y se estropéan las puntas de las ramas; esta es la razon por que los jardinéros de àrboles frutales en Europa han desistido de la práctica de plantar en quincuncio, pués la experiencia ha dado á conocer que de este modo no hay aquella circulacion de ayre que tanto necesitan los árboles para su conservacion; con todo voy á indicar que cosa sea el quincuncio.

Quando la primera hilera tiene sus estácas, se cogen dos varitas iguales á la distancia de las unas, á las otras estácas: se ván sucesivamente colocando en triángulo cuyas beses son las estàcas. A las puntas de los triángulos se ponen las estácas que forman la segunda hilera y después se delineará la tercera hilera como la primera, y sobre ella se hace la misma operacion que se ha hecho con la primera y segunda: de este modo se tendrá la quarta hilera prácticando lo mismo sucesivamente; y sobre cada hilera se grangea la diferencia del quadro con la diagonal.

En qualquiera circunstancia el que tuviere á su cargo la delineacion, deberá hallarse al cabo del cordél, tomando apunte de los nùmeros de cada hilera, por la noche lo sentará en su diario, y este es

el modo de saber á punto fixo el número de árboles que se hubieren plantado.

17. Proporciones.

Este es el punto en que es indispensable fixar toda la atencion, y hacer un juicio cierto de la calidad, y situacion, siempre vária de los terrenos, con objeto á determinar la distancia de los árboles, sobre cuyo particular me remito á lo que llevo dicho en el capítulo 1. número 5 y 6; sin embargo apuntarè aqui algunas reglas generales.

Siendo la situacion igual, necesita la plantacion de mas espacio quando la tierra es buena, y quanto mas fria con igualdad de terreno se necesita una mayor.

Se ha dicho que en los parages cálidos por lo general la tierra es mas ligera, y por esto hay una razon poderosa para que se dexe á la de esta clase ménos espacio que en las primeras.

Es puès conseqüente que si se plantare al Sur y al Este á 2 varas en igual terreno, siendo al Oéste y al Norte deberá hacerse á $2\frac{1}{3}$ varas poco mas ó ménos: si el declíve fuere suave se fixa la mayor distancia sobre lo ancho; y he dicho si el declive es suave, porque el mucho pendiente sobre todo por el lado del Norte

hace que los árboles se hagan mas sombra los unos á los otros; casi he confundido las situaciones del Norte y del Oéste por ser estas naturalmente frescas; pero sucede casi siempre que quando el sol comienza á declinar le cubren las nubes, y resulta que el Oéste es casi tan frio como el Norte.

Es preciso atender tambien si la situacion local del terreno está expuesta á los vientos rècios (vease núm. 29) y dexarle mas espácio en donde se notare que la póda deba ser mas baxa: si la parte del Sur, y del Este fuese la tierra mas ligéra, se le dará mayor distancia con proporcion á las demás; hay dos razones para esto, una, la calidad del suelo, otra su situacion.

18. Hoyar. Tomadas las medidas convenientes, se ábren los hoyos en el parage donde señalan las estácas, quedando estas en el céntro lo posible, se les dará doce pulgadas de diámetro sobre quince, ó diez y ocho de profundidad: echase le tierra por abaxo, y se vuelve la estáca en el hoyo; para esta operacion se hace úso de una mala podadéra con su mango de una vara de largo, pero si hubiere piedra gruesa se hará con la barreta.

Hay un corto nùmero de hacendados que plantan á la estáca en tierras movedizas y sueltas, y en lugar de abrir un hóyo proporcionado, se sirven de un palo puntiagúdo, y meneandolo circularmente es como ensanchan el hóyo en el que ponen la postúra con tierra; pero semejantes medios basta indicarlos para formar juicio de su inutilidad.

19. Plantar. Por último, llegado el caso de plantar, es de toda necesidad que se haga un exâmen prolixo de las postùras, y del resultado.

20. En grano. Podrá plantarse en grano, pero se sabe lo que de ello resulta que es retardar el producto quando ménos de un año.

21. Postúras. La mejor postura es la que crece en el semilléro, y asi todo hacendado debe tenerlo desde el momento que empieza á abrir sus tierras, continuandolos á medida que vaya aumentando su plantacion, porque si se descuyda en esta parte, se verà precisado á echar mano de qualquiera postúra que se le presente, ó de las que nacen debaxo de los cafétos viejos, y estas, como que están siempre á la sombra, se crian débiles, y perecerán muchas luego que estén expuestas á los ardores del sol;

ello es que en general quando se entiende en las primeras plantaciones no hay mas que el último arbitrio, y es precíso ocurrir à los vecinos, pero en este caso se toman todas las precauciones, esto es, se sacan con cuydado y se plantan en tiempo que haya abundancia de aguas para asegurarlas mejor.

22. Semilléros. Para tener un buen semilléro se escoge un terreno llano, ó que tenga un declive suave: se hacen unos súrcos pequeños entre las hileras del café, y con corta distancia se va colocando la semilla, y esta ha de ser escogida entre la de un árbol bien robusto despojada de su cascara roxa recien lavada, y se cubre con poca tierra: al rededor del semilléro se le forman sus zanjitas para libertarle de la corriente de las aguas: se ha de mantener bien límpio, y no han de plantarse en èl otras semillas, ni raiz.

23. Operacion. Para asegurar la plantacion, es necesario esperar el tiempo de aguas, y aunque puede emprehenderse tanto en la estacion de los nortes, como de turbonadas, suelen tener mejor éxíto las que se hacen en las lluvias de mayo, por la razon de que disfrutan de dos veranos contra un

invierno, y sobre esto ha de tenerse mucho cuydado.

Las postùras mejores son las que tienen quatro ramas que vulgarmente se llama *coronado*, y que sobre corta diferencia se reputa por de un año de edad: puede igualmente echarse mano de postúras mas robustas, si el tiempo fuere favorable, especialmente si la raiz estuviese envuelta con el monton de tierra que la cerca, será mas frondosa la plantacion. Arrancada que sea la postúra, lo que se hará con todo cuydado y precaucion á fin de no maltratarla, se apartan todas las que contengan hojas manchadas, sobre todo aquellas cuyas raices estén picadas de algun insécto, lo que no se vé á menudo en las posturas de semilléro, se le quitan las barbas, y se corta el nábo, ó raiz principal cerca de una pulgada.

Quanto mas fresca sea la postúra tanto mejor prende y se arrayga, no obstante puede guardarse hasta cinco dias dexandola á la sombra en alguna cañada, cubriendo las raices con tierra, regandola dos veces al dia, y tapandola con hojas; esta operacion exìge igualmente mucho cuydado.

La tierra que se hubiere sacado del hóyo jamás ha de volverse á él, sinó ponerle la de su rededor: se echan como tres dédos en el fondo, entonces se coge suavemente la postúra con la mano izquierda, colócase dentro, y en médio del hóyo, de modo que el nábo tóque la tierra sin doblárlo, ni violentarlo, y luego con la otra mano se le vá arrimando, y dexando caér todo al rededor hasta seis pulgadas de tierra apretandola poco á poco en el paño por todo el contorno sin maltratar la postúra, y después se le echa otra tanta tierra; por último, se aprieta otro tanto mas, se dexa un hueco en los hóyos como de quatro pulgadas, que se llenarán naturalmente con el socorro de las aguas llovedizas, y los chapéos, en disposicion que las dos ramas inferiores de la postúras se hallén un poco mas áltas del nivél del suélo.

Algunos hacendados ponen tres, ó quatro granos al rededor de la postúra para tener con que recoger las que fallaren; pero yo prefiero las postùras de semilléro; por que quando la madre no tiene mas que un hijo que alimentar se cría mas robústo, esto solo es tolerable en las tierras virgenes y pingues.

Se concluye la operacion con clavar la estáca en la orilla de la parte superior del hóyo, la qual suele servir al árbol de algun reparo, y quando no, sirve de señal.

Concluida que sea la plantacion, se siembra maíz y frijóles con otras verduras. (Vease el cap 1. n. 2 y siguientes). Es sabido que toda clase de viverés es un atractivo para los negros, por que quando salen de noche á robar estropéan los arbolítos, pero los blédos naturales que nacen entre ellos los atraen del mismo modo. Hé hablado de las orillas de los caminos (cap. 1. n. 24 y siguientes] y de las cañadas ocupadas con cépas de platano &c.; no obstante lo dicho, exceptuando la primera plantacion, jamás ha de sembrarse entre los cafétos ni maíz, ni frijòles fuera del primer año.

24. Chapéos. Quizás no existe ninguna planta que exija como el caféto un terreno mas límpio: las yerbas lo atrasan, lo vuelven amarillo, y aún lo aniquìlan; asimismo recalientan el grano al tiempo de sazonarse.

Luego conviene chapear á menudo, y sobre todo tener gran cuydado en no dexar semillar la yerba, pero en las ló-

mas particularmente; donde las tierras no son muy píngües, no ha de removerse mucho la tierra, sin cuya precaucion las aguas se la llevan; esto, es contra las reglas generales de agricultúra, pero la razon que hay para hacerlo de aquel modo en nuestro caso es bien obvia; es necesario pues arrancar con la mano quanto se pueda, y si las raíces apiñadas, y profundas obligan á servirse de algun instrumento, es preciso rellenar el hóyo que con él se hiciere; entónces se destina un negro en cada hiléra, y aún dos si lo ancho de ella fuere de dos varas y tércia. Hay yerbas frondosas, y vivaces que conviene echarlas fuera de su lugar, y seria muy provechoso si con todas las demás se hiciese lo mismo; además de que echadas á podrir servirían de abóno á la tierra, en cuyo caso se van haciendo montónes en las hiléras entre dos árboles, y resulta que si el sol es muy ardiente, se secarán pronto, y perderán su virtud reproductiva: si se ponen entre las hilèras, desvian la corriente de las aguas hácia el pié de los árboles que podria perjudicarles, y si se amontonan al rededor del pié de los cafetos, se convierten con el

tiempo en una especie de abóno, pero esto atráe las hormigas, y otros inséctos perjudiciales.

Al tiempo de chapear un paño de tierra de cafétos, se chapéa tambien lo que corresponde á las viandas y frutos que están en las cañadas contiguas; y se limpian los caminos que se llenan de piedras y cascájo, se aligeran las cépas de platano no dexandolas más de tres guias de diferentes edades, y se corta todo lo demás á raíz del suèlo.

Se ha de atender especialmente en destruir toda la yerba perjudicial que abunda en los terrènos á barlovento de las plantaciones, por que el viento vuela la semilla sin cesar, y es necesario no perder tiempo en alejar este veneno con el fuégo y la guatáca.

Solo conviene hacer úso de la guatáca en las tierras que fueren casi llanas, pero en lo general se empléa un instrumento que consiste en un triángulo de hierro del grueso del dedo pequeño, y de diez y seis pulgadas de largo, terminando en uno de sus extremos en una hoja pequeña triangulár quando mas de una pulgada, y en el otro por una pequeña azada de poco mas de dos pulgadas; pero algunos hacendados se sirven

con mucha razon de unos pedazos de arcos de hierro torcidos por un ládo, y son mas còmodos porque no degradan tanto la tierra.

Quando las plantaciones estàn ya muy extendidas, aunque sea en las tierras que ya se cosecha, es dificil á veces tener el tér. reno tan limpio como sería menester, sobre todo si la cosecha es precipitada, y sin interválos; quando se tiene la desgracia de dexar encimar la yerba, es interminable si se quiere chapéar segun se acostumbra de un cábo al otro, porque ántes de concluir el primer chapèo se encima de nuevo; luégo lo que conviene, es chapéar un paño, seguir con otro, y volver al primero quando las yerbas hayan retoñado, y de este modo repasarlas todas alternativamente dos veces seguidas.

Se han tentado varios médios de precaver, y cortar el progréso de las yerbas, y al mismo tiempo la degradacion de las tierras. Se han plantado buniatos en los cafetos., porque fertilízan y cubren la tierra, pero hay en esto el inconveniente de que se cúbre con excéso, y el vejúco se enrosca en los árboles; el que quisiere dar mas vigor á la tierra procurará cubrir el suelo de millo á manera de colchòn, tambien de

yerba de guinéa, ó de cañas cortadas; tendidas, siendo natural que los buniâtos se dexen en la tierra, y el colchón de yerba séca franqueará unos espácios al rededor de los cafetos. No he presenciado el éxíto de estas operaciones, pero la segunda me parece mas acertada, con todo pueden hacerse algunas tentativas de esta especie, ú otras, pero siempre será prudente que se hagan en pequeño por via de ensáyo.

Cada seis meses lo menos, es necesario chapèar las tierras que sirven de pásto para los animales, y arrancar todas las yerbas inútiles que impiden la vegetacion á las que son buenas, siendo constante que el ganado vacúno en una justa proporcion empareja y fertilíza el terréno del pásto, y que los carnéros lo deterioran.

Si al tiempo de chapéar se encontraren algunos cafetos muertos, es necesario remplazarlos del modo que está prevenido en los nùmeros 18 y 19, lo mejor que se pudiere con postúras de semillèro, siendo de advertir que quanto mas vieja fuere la plantacion, mayores deberàn ser las postúras, y mas las precauciones, esto es, abrir hóyos mas grandes, y echarles un poco de estiércol. (Vease el núm.° 47 del capítulo 3.°)

Si algun cafeto se rompiere, torciere, ó volteàre, convendrá cortarlo á raìz del suelo, sesgado y bien límpio, de modo que la superficie de la cortadúra mire hácia el norte, en esta disposicion echará retoños, se le dexará el mas vigoroso, y el árbol crecerá tan bien que la raíz empezará por tomar mucha fuerza. En estos cafetos se les pondrá una estáca que señale el árbol cortado, y al mismo tiempo servirà de resguardo al retoño si lo necesitàre.

26. Enfermedades. Muchas veces, y particularmente quando el árbol tiene diez y ocho meses, ó dos años de edad, se advierte que las hojas de algunos se marchitan, se vuelven amarillas, y se cáen; de ahi se sigue que no acudiendo con tiempo perecen sin remedio: puede dimanar esto de una excesiva produccion, ó de demasiado vigor, y en tales casos lo que hay que hacer es quitarles á toda prisa todo el fruto, y si esto no bastáre, es una señal evidente que la raiz principal està roida de un insécto semejante á la babaza, y entónces es indispensable arrancarlo, abrir un hóyo grande, dexarlo expuesto al sol por algun tiempo, y plantarle de nuevo una postura de las mayores; con la precaucion de que si se

encontrare un fondo de gréda, se plantará en su lugar una cépa de platano, ó lo que se quisiere, pero nunca otro caféto porque sería inútil.

En paises muy cálidos suelen ponerse cépas de platanos entre los cafétos para darles sombrìo y frescùra, disponiendolos por lo comun de quatro en quatro, ó de seis en seis hileras de distancia, segun estuvieren los cafètos mas ó ménos inmediatos, pero no conviene situarlos en las interlineas, sino que cada cépa estè plantada en el lugar de un caféto, entónces estorvarán ménos, y no harán tanto daño al tiempo de caer: ahora si por lo contrario se cae la hoja á los cafètos, y se secan los extremos de sus ramas que es el resultado, es indispensable exáminar si esto dimana de que son demasiado coposos, ó de su situacion propia, mas semejante enfermedad solo tiene su remedio en la póda, aunque algunas veces proviene de la proximidad del monte, quando hay alguna loma demasiado elevada que dá mucha sombra á la plantacion, y entònces no queda otro arbitrio que tumbar el monte que la perjudica; esta observacion la he hecho en unos cafétos que miraban á

la parte del Sur en el fondo de una cañada.

Las ratas suelen á veces cebarse con las cerezas del café en las matas que corren à lo largo de alguna orilla de monte, pero estas pueden ahuyentarse por medio de alguna palisada, y manteniendo limpia la guardaraya. Tambien las hormigas y otros inséctos suben en los cafétos, pero es poco el daño que les hacen, y basta que en cada chapéo se sacudan, y despuès de haberlos limpiado echarles al pié un poco de ceniza.

27. Efectos del viento y sus remedios.

Se sabe que el mayor enemigo de los cafétos es el viento récio porque les encoje la hoja, tumba la flor, impide que crezca el grano, y tambien el árbol; y sobre todo lo remueve en términos que separa la tierra de los hoyos dexandolos de figura cónica, y es claro que con tal movimiento está á pique de perecer, por que el agua que se le introduce ha de podrirlo indispensablemente; mas para esto hay varios remedios.

Los primeros consisten en el modo de delinear y en la póda (vease los n. 17, y 18 de este cap.)

El segundo estriba en poner algun arrímo, ú apóyo á cada árbol, pudiendo

al principio servir á este efecto la misma estáca que se pone al tiempo de plantar, pero esto acontece pocas veces, solo al tiempo de extender el arbústo sus ramas que es quando pueden ser impelìdas del viento, porque estando mas robustas se necesita de otras estácas mas proporcionadas; entónces se únen atandose con el caféto y con la corteza primera de la cépa del platano acercandolo de modo que el tállo no tenga juego, ni le impida la vegetacion, y todas las veces que se chapéa se aflòxa un poco la atadúra.

He visto salvar las plantas tiernas por medio de una hilèra de malangas plantadas en las interlineas, teniendo siempre cuydado de no sacar las raíces, y de cortar todas las hojas grandes cada vez que se chapéa: suele no ponerse mas de una hiléra de estas plantas entre dos de cafétos, y al parecer esta operacion retarda un poco el progrèso del árbol, pero por la misma razon las raíces y el collarin del pié toman mucha mas fuerza quando se corta la guia de las malangas hasta abaxo, y se ahogan cubriendolas con porcion de hojas amontonadas; entònces es quando el árbol resiste mejor el viento, è inme-

diatamente retoña con vigór.

Las dos precauciones que acábo de indicar son inùtiles quando los árboles están podados y tienen toda su fuerza, pero el viento siempre daña á la hoja, asimismo
28. à la flor y de consiguiente al fruto.

Póda en general

Entro en el artículo de la póda que por lo comun se llama asi, la qual se subdivide en distintas operaciones.

Detener. Quiero decir descabezar el caféto, que es una operacion comun á todos los hacendados de la colónia, pero esta depende de la póda por su naturaleza, en particular porque de ella dimana en mucha parte la necesidad, quando ménos
29. de la póda de las demás partes del árbol.

Detener.

Consiste, pues, en descabezar mas ó ménos el árbol, cuya práctica está fundada en razones muy poderosas.

1ª. El fruto se coge con mas facilidad, los negros no tienen necesidad de tirar de las ramas, ni de doblarlas para coger el grano, siendo esto de tanta entidad, que las ramas que tienen mucha resistencia en su direccion natural, se arrancan facilmente si se tiran por el lado opuesto, y una véz que se desgaja qualquiera de las ramas principales no vuelve à retoñar.

2a. El árbol toma mas vigòr dentro y fuera de la tierra.

3a. Está ménos expuesto á la violencia del viento.

4a. La figura del árbol se manifiesta mas hermosa.

5a. Conserva con vigór todas las ramas inferiores que se hallan mas próximas al depósito de los júgos, y de consiguiente están mejor nutridas.

Yo bien véo que estas prevenciones son muy excusadas para muchos hacendados, pero yo hablo con aquellos que necesitan de mas explicacion.

En las tierras medianas se detiene el caféto á una vara de alto, y en las mejores á vara y dos tèrcias. Aqui en general la calidad de la tierra no debe ser considerada sino de un modo subordinado á la facilidad de coger, y se ha subrogado su bondad dando mas espacio á la plantacion, de que infiero que jamás ha de pasar de vara y dos tércias de alto.

Uno de los puntos principales es atender à la situacion de los árboles, de modo que si se hallaren expuestos á la inclemencia de los vientos, será necesario cortarlos mas baxos, pero esta precaucion

ha de tomarse al tiempo de la delineación, pues es visto que quanto ménos álto sèa el árbol, tanto mas se extiende en su circunferéncia, y las ramas de unos y otros se aproximan mas: ha de tenerse el cuydado de que no se cruzen, y por eso en los paños de tierra expuestos á todo viento será preciso dar mas espácio á los árboles por quanto han de quedar mas báxos que en los demàs. Es la razon porque sobre este punto me refiero al n. 17.

De este modo el tamáño de los árboles quedará siempre proporcionado, y hará fácil la recoleccion del früto; á mas de esto ha de ponerse la atencion en la bondad del terreno, en la distancìa de los cafétos, y en su situacion; y si por la fuerza de la vegetacion se llega à comprehender que la delinación ha sido demasiado unida, entónces es necesario dexarlos mas áltos, quando no se teman peóres resultas de la fuerza de los vientos.

Algunos hacendados con el fin de oponerse, ó de precaver en algun modo los rigores del viento, acostumbran detener los cafètos hasta doce, ó diez y ocho pulgádas mas baxos de lo regular, y quando por medio de esta precaucion ha to-

mado el árbol bastante fuerza, les dejan brotar un renuevo debaxo las ramas principales, el que detienen al tamaño que se requiere; y soy de opinion que á todo evento se ocurra á los médios que llévo indicados, porque estos renuevos rara vez crecen con bastante vigór, muchos de ellos fallan, y la plantacion se queda enána y diforme. Solo quando se comete el yerro de detener los árboles demasiado baxos es la ocasion de apelar á estos renuevos, pero es un remedio poco ventajoso,

En igual situacion, deben mantenerse todos los árboles en un mismo tamaño no habiendo una absoluta necesidad de variarlo, pues esto contribuye mucho á la hermosura de la plantacion.

Unos hacendados sujetan los cafétos á un tamaño mas álto, y otros mas báxo. Los primeros lo dexan crecer una tércia mas del punto designado, y los últimos quitan la cabeza de la guia asi que pasa de dicho punto. A mi entender es preferible la segunda operacion, lo primero porque se descabeza con los dedos sin violencia, y en la otra es necesario servirse de la cuchilla corva, asi es que rara vez se hace esto sin algun esfuerzo: y lo

segùndo porque en la antedicha operacion se sugeta mas temprano, y el árbol está ménos expuesto al impúlso de los vientos, pero es muy del caso que inmediatamente se corte debaxo de un nudo, pues el cogollito que queda, liga, y retiene las dos ramas que están debaxo, y que por su propio péso podrían maltratar las guias tiernas de una pulgada, si se sugetasen ó quitasen por encima del nudo.

Los contramayorales sugetan los cafétos al tiempo del chapèo, y toman la altúra por medio de un palo marcado con proporcion á las diversas situaciones.

30. Resultado. A veces nos hallamos precisados á invertir el órden de la naturaleza, y segun mi prediccion se verán los efectos de este trastórno.

Por la misma razon que el árbol se sugeta á un tamaño proporcionado al terreno, y á la fuerza vegetativa, se le vé circular por todas partes un jùgo suelto y activo, de aqui es que ha de aplicarse todo el esméro á fin de dominar, y aplacar la naturaleza ofendida siguiendo restrictamente sus leyes, y primitivas prevenciones.

31. Entresacar. Desde el tronco, y por debaxo de

las ramas principales, brótan unos renuevos verticáles verdes y vigorosos que comunmente se llaman *golosos*, ó *hijos*, pero estos deben arrancarse sin perder tiempo.

Hay ramas de la segunda clase muy delgadas y fruncidas con los nudos muy distantes que se dicen *Chiffons*, es decir, cosa ruin y despreciable. Por la parte de arriba de los nudos suelen echar ramas principales que crecen muy largas, se dilatan, y enlazan con las que son útiles; mas estas tambien han de arrancarse.

Asi como cada boton no echaba mas que una rama de segundo ó tercer órden, y cada nudo no mas de dos, rebentarán, ó brotarán hasta tres ó quatro en el mismo boton, y entònces se arrancan las inútiles no dexando en cada nudo màs de una por cada lado que sea la mas vigorosa, y tenga la direccion mas natural; en esta operacion tampoco hay que detenerse.

He dicho arrancar, porque si se corta una, brotan diez, y quando se arrancan no retoñan, se úne la cicatríz sin trabajo, al páso que debe precaverse que resúlte una excesiva rasgadura, bien que estas ramas verdes son muy tiernas, y en este estàdo es quando se han de arrançar.

Todos los negros saben hacer esta manióbra con dos lecciones que se les dén, y basta que se registren los árboles siempre que se chapéa, á menos que se quiera destinar dos negros la mayor parte del año, pero se sabe que estos quando no tienen quien les dirija, por lo general hacen bien poco.

Siguiendo constantemente este sistéma, es positivo que el arbùsto nunca tendrá mas ramas de las que naturalmente debe tener, y muy rara vèz será necesaria la grande póda. ¿En que se empleará, pués, la superabundancia de la vegetacion? En dar mas vigór á las ramas, al trónco, y en producir mas fruto.

Mas habia estendido mis idéas, respecto á las tierras pingües, en particular sobre las que están situadas en parages algo frios. En este caso arrancába todas las primeras ramas del segundo órden desde arriba hasta abaxo del trónco, de este modo lo aligeraba, y al rededor de la guia se formaba un huéco por el que se introducía el sol derechamente, vivificando el todo del árbol, y aún el mismo terréno; la vegetacion ganaba en ello porque el móho atráe la humedad, es muy nocívo, y con dicha precaucion se evita su progréso.

RPJCB

a
b
c
B
C
b
C
C
A

2
B
1
C

D
B
1
2
C

32. Media póda. Esto no impide el úso de la cuchilla córva, y de la sierra casi todos los años, pero será una operacion córta y fácil después que se tómen las precauciones que acábo de indicar.

Quando la parte superior del árbol se vá deteriorando conviene aserrarla. (Veáse el número 40); quando se séca alguna rama por un excéso de produccion, ò se rompe por algun otro accidente es menester cortarla tambien, se entiende, la parte dañada.

Hay en esto una cierta operacion que hacer múy sencilla que á veces se executa en la grande póda, y que demostraré por una figùra que represente los tres estádos.

Hasta la rama principal A, a, pegada al tronco A, y guarnecido de sus ramas segundarias b, b, las quales tienen sus terciarias c, siendo la parte que ha de conservarse A, B, y la parte séca, ó rompida B, a, la que ha de cortarse, tratando de reemplazarla hasta la circunferencia y en la direccion natural en quanto se pueda.

Para ello se ha de cortar la rama principal en un punto que produzca inmediatamente por debaxo, dos, ó á lo ménos una hermosa rama secundaria, como el punto

B; despues se corta en c, la rama frondosa 1, 2, ó lo que es lo mismo dos botones que deben brotar: en tal estádo se cortan á raiz de la rama 1, de donde se arranca el boton con la uña; y la rama terciaria, ó el boton 2, que queda, brota con toda la substancia de sus ramas principales, por consiguiente brotan en D, y reemplazará la parte mutilada por una especie de garabato que naturalmente se enderezará y producirá á su vez las segundarias y terciarias.

En este último còrte, se van recorriendo las ramas muy largas que se dirigen á enlazarse con los árboles inmediatos, arrancando las inútiles que se huvieren omitido al tiempo de entresacar.

Algunos hacendados se contentan con romper con la mano las ramas sécas todos los años despues de concluida la cosecha, pero el cultivador que sea prolijo y cuydadoso no deberá imitarle.

Por último, es de toda importancia el raspar el móho que se formare en los árboles, y quitar los renuevos, dichos golósos. (V. el n· 41.)

Quando se tiene la desgracia de mirar con indiferencia ciertas operaciones fá-

ciles y sencillas, los árboles, especialmente en las tierras fuertes y plantaciones situadas en parages algo frios, se convierten à manera de zarzales impenetrables: entònces la vegetacion se dirige hácia la címa atrahida del ayre, (a) sofoca las ramas inferiores hasta aniquilarlas, y no queda mas que un pequeño cópo que apenas produce unos quantos granos; pero si la situacion es aun mas fria, se deshoja el árbol, se vuelven negros los extremos de sus ramas, se sécan, y casi nada producen.

¡Que de trabajo y quebrantos no se experimentan por semejante negligencia! Ya no queda otro arbitrio que resolverse á executar la grande póda.

33. Utensilios. Para esta operacion jamás debe hacerse úso sino de la sierra, y de la cu-

(a) Está probado por las experiencias de los naturalistas, que toda planta saca muchas mas substancias del ayre hùmedo, que de la misma tierra: las hojas son por lo mismo otros tantos millares de póros absorventes, especialmente los que están en la superficie inferior, porque esta por lo regular es ménos hendida que la superior: las hojas tienen tambien sus póros por donde las plantas transpiran el exceso de su humedad; tambien las tienen el tronco, y las ramas. Luego no conviene interceptar el ayre dexando crecer los árboles muy copósos, ni aproximarlos con demasía, respeto á su situacion, ni tampoco dexar el móho que cierra los póros de la guia, ó del tállo.

chilla córva: las sierras inglésas con su correspondiente mango por lo comun dichas serrúchos y cuya hoja tiene dos pulgadas de ancho sobre cinco de largo sin comprehender la corvadúra, son propios para el efecto, se procura que sean fuertes, y que la sierra y la hója sean de una sola pieza para que tengan mas resistencia; por lo regular el dueño y los contramayorales llevan siempre consigo unas cuchillas corvas de las que se cierran, á prevencion por si al tiempo del chapéo se les ofrece hacer úso de ellas.

34. Principios. ¿Porque razon se considera lo que acábo de explicar como la parte mas dificil de la cultúra? Porque por lo general en lugar de buscar un principio estáble y sencillo, cuyas conseqüencia seán faciles de discernir y aplicar, todo se trabaja por pura rutína: y como la naturaleza (informe en sus movimientos) varìa en sus caprichos hasta lo súmo, resulta que la rutína es una práctica incierta; pero quando por medio de las observaciones se distinguen estos *propios movimientos*, es muy fácil concluir que para contener sus abórtos es necesario sobrellevar la misma naturaleza, restablecerla en sus formas originales, y los

medios de obtenerlo no ofrecerán grandes dificultades, Este es el motivo porque en el núm. 9 he insistido tanto sobre la simetría natural de la ramificacion, y se verá ahora en la práctica, que la póda no consiste, y se echa de vér que no debe consistir en otra cosa, sino en suprimir todo lo que se aparta de esta simetría, en conservar lo que le es análogo, y en reunir vigorosamente el júgo hácia las partes que han de conservarse.

No negaré que esto merece algùna atencion, no obstante, yo me hallaba con 30 negros instruidos perfectamente en la póda por pura rutìna, porque de esta clase de gentes no puede esperarse otra cosa, con todo, destiné cinco para que trabajasen una semana en un cafetál contigüo, lo que me fué muy provechoso porque estos instruyeron á otros en aquellas primeras nociones que acababan de adquirir, y yo no tenia mas trabajo que dirigirlos en su rutína del modo mas natural. Se objecionarà tal vez que la variedad de los terrenos, climas, y situaciones presentarán mucha diferencia, pero esto nunca alcanza á lo principal, que es de contener los caprichos de la naturaleza.

35. Variedades. En todas partes el árbol es el mismo, su naturaleza, su figura, y su temperamento son siempre los mismos; luego la diferencia consiste en los accidentes exteriores, el terreno, el clima y la situacion. En este sistèma córto y fácil, ha de considerarse la póda como una verdadera medicina proporcionandola á las circunstancias, ó mas bien á la situacion local, que al estádo del enfermo; de aqui es que debe emplearse una continua vigilancia sobre los negros que se ocuparen en este destino.

36. Media póda. En tierras càlidas y floxas se practica solamente la media póda que ántes hé indicado en los números 31 y 32 por que en descuydandose sobre este punto, el trabájo será mucho mayor; sin embargo aun queda que hacer una distincion muy importante.

37. Póda. Segun fueren las tierras mas ó ménos feráces, y en los climas frescos cuya situacion se halla favorecida del calor del sol, serà suficiente la operacion de entresacar lo que fuere inútil en los árboles, empezando por quitar los gájos sécos, estropeados, ó rotos, no olvidando el simple método indicado en el núm. 32: tam-

bien se quitarán las ramas verticáles inútiles que estubiesen pobladas, las que se cruzan, y estorvan á las demás, y por último se sacrificarán algunas buenas ramas para facilitar la circulacion del ayre á las partes demasiado cargadas de gajason, y para esto se preferirán aquellas que en algun modo se desviaren de la direccion natural. Para estos casos, se seguirán en lo posible algunas de las reglas mecánicas que se hallan en el número 38.

38. Grande póda. Ya he llegado al tercer y último grado de póda que solo debe prácticarse en los árboles cuya enfermedad hé señalado en el número 32.

Aquellos son por lo general tan copósos y espésos, particularmente en la címa, que muchas veces no se sabe por donde empezar la corta. Primeramente es menester aclarar el còpo arrancándo todas las ramitas torcidas que con freqüencia se encuentran, y si la cabeza no fuere enteramente sana será preciso aserrarla no quitando mas que la parte dañada, en cuya operacion nunca está de sobra la mayor escrupulosidad; y hecho esto se vé con toda comodidad lo demás que resta que cortar.

Se conservarán todas las ramas prin-

cipales que hayan mantenido su direccion natural, y es de tal modo importante este cuydado, que la que llegare á cortarse nunca vuelve á retoñar; con todo si estas estuviesen estropeadas desde su nacimiento, conviene sacrificarlas, como tambien todas aquellas que desde su principio tuvieren mala direccion.

Pero en esta parte ha de usarse de mucha economía. Si pudiere conservarse un solo nudo de estas ramas con buena direccion, convendrá cuydarle, y por la misma razon si hubiere mayor número, y siempre que este nudo tuviere una buena rama segundaria se la aplicará el método apuntado al núm. 32; pero si no la hubiere, mejor será dexarla, porque echará nuevos retoños, y á su tiempo se conservará el mejor, siguiendo de este modo en todas las ramas hasta el suélo si las hubiere.

Ultimamente, para atraer el júgo con catividad, y á fin de renovar las ramas fructíferas, se despojarán todas las principales de sus secundarias, y si el extremo de las primarias fuese muy elevado, ó propasasen á las demas, se acortarán un poco; esto es lo que suele notarse

39. Cima en forma de quita sol.

en los árboles deshojados.

Esta operacion ha de hacerse con mucho tino, sobre todo quando el árbol ha perdido sus ramas inferiores quedandole solo la forma de un quitasól, porque entónces le quedan ya muy pocas ramas, y la póda las disminuirá en mayor porcion.

Habia tentado un método de reemplazar las ramas inferiores de estos árboles dexandoles retoñar hasta la inmediacion del suélo, uno ò dos golosos, los quales sugetaba debaxo del quitasól con la esperanza de que echarían ramas frondosas; pero séa que la guia chupase su substancia, ó séa que los sofocase la sombra del quitasól que indispensablemente llega á coparse muy espéso, jamás estos golosos correspondieron á mis deseos: quando el àrbol estaba muy báxo, le dexaba retoñar uno arriba, al que sugetaba quando se hallaba con quatro, ó seis ramas; esta operacion tubo algun buen exíto, pero lo mas acertado será; quando el quitasol sèa muy débil, cortar el árbol por el pié, y educarlo como se dirá en el núm. 47.

Vámos á la mecánica de la póda en general.

40. Mánio-bra.

1. Para aserrar una cabeza es meñester coger la sierra con la mano derecha

sugetando bien el árbol con la otra á fin de impedirle todo movimiento : si se asierra alguna rama muy gruesa deberá sugetarse del mismo modo , y el córte ha de darsele siempre sesgado ; en esta disposicion resbalan las aguas , y el sol no le hiere tan de lléno , siendo claro que filtrando el agua por las hendiduras le perjudicará , y como la sierra regularmente raja , es necesario recortar con suavidad los bórdes de dicho corte , tanto en la cortéza, como en el palo.

2. No se han de aserrar las ramas , sino quando hay una absoluta necesidad de ello , y si se arqueáren insensiblemente algunas de las mas vigorosas , cortandolas con prolixidad , se verán los buenos efectos de la cuchilla córva.

3. Por lo general han de podarse las ramas usando de la cuchilla córva dandole el corte sesgado , y en no sugetandolas bien , corre riesgo de mellarse la hoja si fuere algo delgada , mas si se le notare este defecto bastará dexarla uno , ó dos minutos en agua caliente.

4. Conviene que el corte sea bien raso , y si se quisiese impedir que las ramas retoñen , se les cortará en contorno una porcion de la corteza.

41.
Móho. Después que el árbol está enteramente podádo se destina á un negro con una especie de cuchilla hecha de madera dura para que vaya raspando todo el móho que se encontrare, con suavidad y de modo que no se maltrate la cortéza.

De estos árboles, quando son muy leñosos, lo mas que puede podar un negro en un dia son treinta piés, y de aqui puede inferirse lo dilatado de este trabajo. Antes que todo deberá trozar las ramas grandes para abrirse paso: tendrá el cuydado de conservar las cuchillas bien afiladas, y las sierras bien limadas; concluïda la operacion se recogen, y se untan con grasa, manteniendolas con este resguardo hasta el año siguiente.

42.
Epocas. El tiempo propio de la póda es en los meses de marzo, abril, y mayo, porque la estacion que le sigue es la mas favorable para la vegetacion, sin embargo en qualquier tiempo puede podarse, y hay hacendados que tienen un número de negros destinados todo el año en esta operacion, excepto quando el árbol florece en su vigor, por lo comun en tiempo de la cosécha no puede atenderse á otra cosa, y algunos de sus interválos es preciso em-

plearlos en desyerbar los cafétos.

A mas de esto, quando hay una necesidad absoluta de cortar alguna rama hallandose esta en flor, ó con fruto, no hay que pararse en executarlo aunque sea con repugnancia, y solo en el tiempo de la mayor abundancia de flor es quando conviene conservar la de las ramas útiles, á mas de que los árboles se doblarìan por su propio péso si quaxase toda la flor que producen, y estando el café madúro se hace cortar tres, ó quatro dias ántes de cogerlo, pues que en este tiempo se mantiene fresco en la misma rama cortada, y se aprovecha lo mismo que el que queda en el árbol.

43. Charlatanes. Nuestra medicina vegetal no está ménos expuesta á los estrágos que causan algunos pretendidos inteligentes, que la medicina animal, pues sucede á menúdo que algunos miserables sin conocimiento alguno se dicen podadores de café, y atraviesan los campos ofreciendo su habilidad aparente por un tanto cada árbol, de suerte que quando se tiene la desgracia de ocupar á tales sugetos resulta que cada dia estropéan, ò quizás arruinan hasta el número de 300 árboles, lo que provie-

ne de que de un solo tájo hacen saltar quatro y cinco nudos de la cabeza, despuès siguen desmochando todo lo demás, hasta dexar el tronco pelado, y algunas ramas recortadas al tamaño de quatro ò cinco pulgadas.

44. Conservacion y desmoche

Asi que un paño de tierra sembrada de café ha sufrido todo el rigor de la póda, presenta un espectáculo igual al de las selvas de Europa en tiempo de invierno: los árboles se vén desnudos: algunas hojas que han quedado al extremo de las ramas: el suélo cubierto de ramazones ya sécas, de suerte que durante algunos dias, es una compasion de ver el destrózo hecho en tales lugares, pero pasado un cierto tiempo se echa de ver el beneficio que han recibido: á aquella aridéz, le succede una amena frondosidad, pues que esparciendose el júgo por todas partes, brotan los renuevos con toda su fuerza.

A pesar de un trabajo tan penoso, es pues necesario ayudar á la naturaleza por quantos medios sean practicables, procurando vencer todos los obstáculos, es decir, que un paño de cafétos recien podados exîge que se conserve y mantenga perfectamente limpio de yerbas. Seguida-

mente es necesario ir corrigiendo todos los defectos, ó vicios, y desviar todo lo superfluo en una vegetacion demasiado activa, que es lo que en realidad se llama desmóche.

En cada corte habrá brotado el árbol varias ramitas con distintas direcciones que no dexarán de quebrantarle por su excesiva frondosidad; entónces ha de quitarse lo superfluo siguiendo el òrden de la naturaleza: á cada boton no se le dexará mas que una rama segundaria, ó terciaria, prefiriendo entre ellas la de mejor direccion, y mas horizontál, lo que cabalmente puede decirse executar de una vez y por mayor la operacion indicada en el número 31 para practicarse por menor, y es lo que prueba su utilidad. Con todo esto, es menester arrancarlo todo, no haciendo úso de la cuchilla còrva sino para cortar lo que se hubiere omitido en la póda: en quanto à esto es conveniente esperar que los renuevos tengan por lo general de 6 á 7 pulgadas de largo que suelen tener al cabo de tres ó quatro meses; mas como esta operacion es dilatada, se hace á véces indispensable valerse del auxilio de los podadores, y en este caso ha de

ser permanente la vigilancia del dueño.

Executada que séa la grande póda, se repetirá lo posible la operacion, siguiendo constantemente la práctica de desmochar explicada en el número 31, y procurando refrigerarlas todos los años con la media póda que se expresa en el nùm. 32.

Ahora se verá con quanta razon me he exclamado tocante á los trabajos dispuestos quando se incurre en el descuydo de no desmochar oportunamente: los quebrantos no serán cortos, porque declinará el producto hasta el punto de no dar ninguno á medida que se aumentará la necesidad de la grande poda, siendo evidente que la proxíma cosecha será muy miserable, en una palabra, puede decirse que serán dos las cosechas malogradas; pero si la póda fuese bien hecha, se compensará el producto con una suma abundancia, segun yo mismo lo he experimentado ántes de dedicarme al conocimiento del àrbol, y de haber adoptado el método del número 31. Exâminémos ahora de que proviene la decadencia de los cafétos

45. Decadencia de los cafetos.

El cultivador que fuere cauto, no habrá dexado de formar juicio sobre la certidumbre de este acontecimiento, y de

tomar las precauciones necesarias.

Una multitud de cosas que parecen despreciables suelen ser útiles para este precioso ùso, por exemplo, el estiercol de los animales de toda especie, las orduras de los corrales, las basuras de las casas, cosina, gallinero, palomares, las yerbas que se arrancan por sus rededores, las hojas, y las cépas de los platanos, y sobre todo las cáscaras coloradas del cafè. (b) De todos estos materiales se hacen unos depósitos en parage bien libre de la corriente de las aguas, ya sea en las inmediaciones de las casas, ó del molino de descerezar, que con el tiempo se convierten en una especie de estièrcol ya podridro hecho tierra, teniendo un exemplar constante del que proviene de las cascaras coloradas del cafè, pues hago memoria de que un mayoral industrioso, abrió unos fosos detràs de la casa, cuya tierra era cascajosa, y absolutamente muerta, disponiendolos de modo que no hubiese desagüe en ellos, y habiendolos llenado solamente de aquel estiercol á diez y ocho

(b) Sobre esto, exâminese la prevencion que hago en el capítulo 2. por una nota comprehendida en el n. 16.

pulgadas de profundidad, se vieron producir cóles, sanahorias, y remolachas de un tamaño monstruoso.

47. Remedios. Debe distinguirse la decadencia, en la que es peculiar de algunos árboles, ya por accidente, ya por enfermedad, ó debilidad de temperamento, de la que es general en una plantacion, que proviene del deteriòro de la tierra, ó de la ancianidad de los árboles. Esta época es siempre mas ó ménos tardía, segun la naturaleza del terreno, pero el modo de manejar los árboles es el mismo con corta diferencia, y solo se distingue en que lo uno exíge un trabajo particular, y lo otro general.

Notandose que en una buena tierra que conserva aun su fuerza, hay uno, ó mas árboles que van hácia su decadencia hay varios modos de entretenerlos y manejarlos.

1. Se póda bien el árbol segun se ha indicado en el número 38, y además se remueve la tierra en todo su rededor hasta descubrir sus raíces, sin acercarse mucho al nabo, ò raiz principal, se cortan enteramente las que están dañadas, y vuelven á cubrirse las demás, llenando al

mismo tiempo el hóyo con tierra bien suelta, mezclada con una tercera parte del estiércol ya dicho, moviendo bien la superficie si el terreno tuviese mucho declive, y atravesandole algunas cépas de platanos sugetadas con estácas.

2. Algunos hacendados asierran el árbol sesgado por el pié, de modo que la superficie del corte mire hácia el norte, y luego que salen los renuevos, eligen los mejores, y cortan los demás. En este caso se hace la misma operacion de remover la tierra, y echarles el estiercol segun vá expresado, y esta pràctica ha tenido buen exíto (c).

3. A pesar de esto, todas las cosas tienen sus límites: si el árbol pereciere, no surtiendo esta operacion buenos efectos, se pondrá otro nuevo en su lugar escogiendo del semilléro la postura mas robusta, llevandola envuelta con su tierra, se abrirá un hóyo del alto y ancho que puede ocupar un barril regular de harina: se colocará la postura llenando el huéco con la mezcla que se ha dicho de tierra y estièrcol tomando iguales precauciones á fin

(c) Sobre este punto me remito al número 39.

de conservar la superficie del hóyo. Para estas operaciones se cuydará de acopiar la dicha mezcla á fin de tenerla á mano, y esto lo haràn los negros en la faéna de madrugada, evitando de este modo viages que les distraygan de las demás atenciones.

Si la tierra estuviere excesivamente deteriorada, será mejor hacer nuevas plantaciones, aunque á fuerza de abòno y de trabajo, no hay tierra, exceptuando la cascajósa, en donde no pueda hacerse algun beneficio que equivalga á la nueva, esto es darle el abóno necesario á la vegetacion de los árboles; pero este penoso trabajo puede excusarse quando se poseen
48. tierras vírgenes que desmontar.

Abusos Sin embargo de lo dicho son muchos los hacendados que abusan de este recurso, y en lugar de reparar á los árboles, y entretenerlos por algun tiempo, prefieren tumbar monte, pero este es un trabajo igualmente pesado, y con él se alejan las plantaciones sucesivamente, los trabajos muy distantes hacen perder tiempo todos los dias, y es asi que un padre de familia debe reservar quanto sea posible la
49. tierra vìrgen para sus sucesores.

observaciones. He omitido decir que el cultivador ya

séa en lo tocante á sus plantaciones, como en sus grandes pòdas, debe éstar atento en mantener su producto con igualdad todos los años, porque los cafétos lo mismo que qualesquiera otros árboles frutales dan un año cosecha abundante, y en otro muy escasa, de consiguiente las pódas y las plantaciones se dividirán en dos cada una de ellas, y se practicarán en dos años consecutivos, porque á mas de que con esto se minora el trabajo, estámos mirando que por no tomar asi sus medidas hay cafetales que en un año producen mil quintales de fruto, y en el subseqüente apénas llegan á trescientos, dimanado esto del abandóno y codicia mal convinada.

50. Cosechas. Solo me falta que hablar tocante á las cosechas.

El tiempo de coger, las miéses, y el de la vendímia en Europa, es el mas alegre de todo el año, pero aqui es todo lo contrario, pues por lo general se hace la cosecha en las estaciones que son mas freqüentes las lluvias, y sucede que el café se cáe y se pierde, si se quiere preservar á los negros de que se mojen: En estas circunstancias pende en el hacendado el no hacerlo hasta que la necesidad obli-

gue á ello, y entónces será bueno que les aníme con el exemplo de mojarse el mismo con ellos alguna vez, y después consolarlos con otra recompensa; mas à todo evento será mejor que recojan á cuerpo desnudo, y que al retirarse encuentren su trágo de romo, fuégo con que calentarse, y ropa seca que ponerse; pero es esta gente de tal especie que después que el amo se ha compadecido de verles mojados, y tomado todas las precauciones, salen lloviendo, sin necesidad, y se acuestan empapados.

Es menester cuydar de que el dia anterior al de la cosecha, esté perfectamente aseádo todo, con buena provision de vìveres. Cada negro llevará consigo dos canastas, una pequeña con su asa, y otra grande que contenga una carga regular, y asi como en las limpias, ó chapêos se destina un negro en cada interlinea, aqui por lo comun cada negro coge una hiléra de árboles, pero resulta que tiene que dar vuelta al rededor de los cafétos, y esto es trabajoso, la canastita se les cáe, derramase el café, ó se pierde tiempo en recogerlo, mezclandole además algunas piedrecitas que maltratan el molino, y como

la canasta les hace algun estórvo, se prenden de las ramas, y suelen arrancarlas; mas para evitar este inconveniente hay hacendados que se sirven de unos saquitos que llevan los negros colgados en el pescuezo, pero yo destinaba cada negro entre dos hiléras, y de este modo cogian á derecha, y á izquierda la mitad de cada árbol, haciendose con mas prontitud y ménos trabajo sin necesidad de sacos. Los negros, á fin de acabar mas presto su tarèa suelen coger las ramas cargadas de fruto, y corriendolas con la mano echan en sus canastas el grano mezclado con las hojas, lo que ellos llaman *ripiar*; asi se maltratan mucho los árboles, y es muy del caso desterrar este abúso. Luego que los sacos, ó canastitas estàn llenos lo pasan á la grande, y quando estas lo están se llevan al molino volviendose á continuar el mismo trabajo hasta completar dos canastas que componen el cabimento de un barril, y es la tarèa que se señala á cada negro. Algunos de ellos en particular las hembras por lo comun mas ingeniosas que los varones en los trabajos menores, exceden de sus taréas, pero si las plantaciones están distantes, ó hiciere

mal tiempo, serà exôrbitante el completo del barril. En los clímas mas frescos, se calcùla que un negro puede recoger hasta 20 quintales por año estando inmediata la plantacion, mas en los cálidos donde la cosecha llega á ser muy corta no pasará de diez á doce, deduciendose de aqui que en los mejores terrenos pueden producir los árboles hasta quatro libras: en los medianos, una quarta parte; y concluirémos, que el cafetal que produxere un año con otro una libra por cada mata puede reputarse por bueno.

Si hubiere mucha precision de recoger el café, comunmente dicho *muláto*, esto es, quando su color amarillo comienza á pintarse de roxo, resultará tal vez que el sabor no será del todo perfecto, pero esto no alterarà su calidad de recibo, advirtiendose que en el último repáso de la cosecha no ha de quedar ni un grano sobre los árboles aún el que fuere verde; este se hace secar con la cereza y mezcla con èl de espuma porque este no podria pasar por el molino.

A medida que el café vá llegando al molino, y se echa en los tendales, se vá midiendo con barriles de harina, de forma

que quando el gráno no tiene adicion, ni mezcla del recalentado, y váno, se calcúla que 33 barriles pueden rendir diez quintáles de café en límpio de buen recibo, pero siempre he notado que sobre este cálculo resulta un aumento de cinco por ciento. La buena calidad y el tamaño de los grános pende principalmente de la feracidad del terréno, y de la robustéz del árbol, siendo asi que los mas viejos lo producen de mejor gusto aunque pequeño.

No cesaré de repetir que se tenga una contínua vigilancia con los molinos de descerezar, en particular los que están movidos por agua, ó porque el café vaya límpio de piedrecítas, y de otros cuerpos duros que á veces los negros suelen echar de intento. No será de mas prevenir que todas las noches se sienten en el diario los barriles de café que se huvieren medido.

55. Entrega

Ya queda explicado el modo de preparar el café; ahora me queda que decir alguna cosa en lo respectivo á la entrega.

A medida que el café se vá escogiendo, se echa en sacos de carga proporcionados que tendrán la marca del dueño, regulandose cada uno sobre quatro arrobas para que dos formen la carga de

una caballeria, y si no fuere mucha la distancia, no hay inconveniente en que séa mayor la porcion.

La noche àntes se juntarán los arriéros para poner corriente los sacos, se tomará razon del péso, y atarán á presencia del que dirige la manufactúra: el dueño los sellarà, y anotará en el diario: por la mañana, si hiciere buen tiempo recogerán los arriéros el avío de cargar y en estando listos se entrega el páse al conductor y cartas de remision, encargando que estè a la mira de que las béstias estén bien aparejadas á fin de que no se estropèen, y no se caygan las cargas en el camino, advirtiendose quando séa larga la distancia, que la salida se emprehenda por la madrugada.

A veces no es posible que en un mismo dia se haga el viage de ída y vuelta, y en este caso es necesario que haya en el tránsito un parage comodo donde los animales tengan descanso por la noche, y puedan emprehender viage por la mañana sin fatigarse y estar expeditos para lo sucesivo.

Muy bueno sería que se hiciese la entrega á medida que se vaya cosechando, pero como rara vez hay suficientes negros

para todas las atenciones, no puede realizarse hasta despues de concluida la cosecha, quando mas en algunos interválos permitiendolo la limpia.

Si el café no se remitiese directamente á la ciudad, será mejor servirse de arriéros alquilados, ó de sugetos que se encarguen por un precio fixo, de encaminarlo séa por mar, ó por tierra; en este caso se pondrá mayor esmero en atár los sácos, pués tengo motivo para decir, que à pesar de todas las precauciones no siempre nos libertamos de extravíos, y por esto, lo mas seguro es ponerles unos plomos con la márca del hacendado, dispuestos de modo que los mal intencionados no puedan hacer presa sin ser descubiertos. Ultimamente, nada debe escasearse para que el fruto no contraiga avería en el camino, es decir, que los avíos de carga estén completos y bien tratados, y que á reserva se lleven buenos encerados para libertarlo de las aguas.

52. Diario para los apuntes

Todo administrador, ó encargado de una hacienda deberá tener sus apuntes en la mejor forma, y todo cultivador que se maneje con órden, podrá darse cuenta á simismo, y advertir ciertas faltas que podrá remediar, lo que cabalmente es el objeto del diario.

Primeramente contendrá el estádo donde conste el número de negros y animales, apuntando los que nacen y los que mueren: el de las plantaciones con sus fechas respectivas: el de la límpia, ó chapéos, póda, trabajos ordinarios y extraordinarios: apunte con distincion de lo que cada dia se coge, y de los envíos; y últimamente anotará quanto se le subministre, sea de útensilios, vestidos para los negros &c. (*)

(*) NOTA. El autor concluye este capìtulo con una noticia de las concesiones, privilègios, impuestos, y trámites judiciales establecidos en la parte francesa de la isla de Santo Domingo; lo que se suprime por ser de ninguna importancia á nuestro objeto; mas para la pública inteligencia se indicarán al fin de este tratado las franquicias últimamente concedidas á los habitadores de la isla de Cuba que se dedicarén al cultívo de este precioso fruto.

CAPITULO QUARTO.

Del gobierno de los negros y animales.

1. El negro en general

Tratandose de la especie humana, séa del modo que fuere, ha de ser baxo el concepto que se admiten un gran número de excepciones, y en ellas es donde han de inquirirse las qüalidades recomendables, como tambien los defectos que merecen correccion, y con presencia de las virtudes, y de los vicios, es como el hombre juicioso deberá arreglar sus operaciones.

Quizás por lo general, no es el negro un énte de los peóres que comprehende la espécie humana: es un viviente de mediana razon, en parte bueno, porque es temeroso y dócil, y rara vez aspira á mejorar de condicion, á menos que se le presente alguna coyuntúra por evento extraordinario; por lo regular no es reconocido al bien que se le hace, ni se declara por un afecto decidido hácia su señor; pero tiene un conocimiento natural casi vágo,

de lo que es justo é injusto, y zeloso como es de lo que en su comprehension le compete, en particular de lo que se le ofrece, está dispuesto á hacer lo que se le manda: tiene los defectos que comunmente manifiesta el mas baxo populacho: abusa de quanto es capaz de lisongear su desidia: es glotón, luxuriòso; y sobre todo tiene el tino que basta para aprovecharse de los descuydos, de la indulgencia, de la autoridad, y aun de la debilidad de su amo: es imitador como todo el resto de la espécie humana, é inclinado mas à lo malo, siempre que reconozca alguna utilidad, ó hálle unas satisfacciones palpables aunque momentáneas, que á lo bueno, mas que le prometa ventajas en lo sucesivo. En lo fìsico, es el negro fuerte y robusto, dúro para la fatiga, sóbrio, no muy propenso á contraer enfermedades, y organizado para los clímas cálidos.

Este es en suma el énte que nos vemos precisados á comprar en buena moneda sonante, y á mantenerle en su estado de servidumbre para sacar de él algun partido.

2. Principio de gob.

Estando pues en el caso de sacar del

negro la ventaja que se pueda, debemos exîgir de èl todo el trabajo que sea capaz de soportar, y esmerarnos en prolongar su vida quanto sea posible, porque si el primer punto consiste en el interés propio, el segundo corresponde á la humanidad, y tambien cede en nuestro beneficio.

Para conseguirlo, y tener el negro con alguna sugecion, se necesita muchas veces por nuestra desgracia apelar al castigo de suerte que aquél siervo corre la misma aventura que el soldado, que el marinero, y que todas las clases serviles del pueblo, pero el modo de conservar su vida penderá en mucha parte, ò en el todo, del mas ó ménos rigor del castigo, y en mi modo de pensar no ha de ser muy freqüente porque la razon dicta que ha de darsele algun descanso, y desahogo, consuelos quando está sano, auxilios en las enfermedades, un aliménto sano y abundante aunque groséro, vestido y habitacion segun el clima lo exîja. Es visto que la humanidad, y el interés bien calculados están sugetos á este raciocinio, porque al cabo cada negro hace mas para su amo, que lo que este puede, y debe hacer por él, bien es que en la infancia,

y en la vejéz son de poca, ó ninguna utilidad para el dueño, pero ha de considerarse que el estádo primero la promete con el tiempo, y en el otro ya la ha tributado.

3. Negros ladinos. Varios hacendados quieren que los negros de la dotacion sean de los ya hechos al pais, y para lograrlo los compran en las ciudades, ó abarcan una dotacion entera de alguna hacienda demolída, pero en este segundo caso resulta por lo regular una miscelánea de niños, de inválidos, y de viéjos por lo comun viciados.

Concibo que la abertura de una hacienda debe comenzarse con negros ladínos, porque á los principios se necesita de aquellos que dan ménos que hacer, y es una de las razones porque he propuesto que se empiece con un corto nùmero, y estos bien escogidos, y quando haya proporcion, procurarse con preferencia un albañil, un carpintero, un tonelero, y un talabartero, siempre que estos tengan buenas propiedades (a).

(a) A falta de esto se comprèn muiecònes, y se les hace aprender los dichos oficios, aunque séa necesario esperar tres años, y exponerse á que al cabo de este tiempo salgan algunos de ellos viciados, y sin haber aprendido cosa alguna.

4. Bozales. Yo estímo por mas acertado que el todo de la dotacion se componga de negros bozáles jóvenes bien escogidos, advirtiendo que los de esta clase exigen algun cuydado al principio hasta que se acostumbran al clíma, pues hay la ventaja de que se enseñan como se quiere, que es el ùnico medio de lograr una buena y completa dotacion.

5. Escogimiento. Para escoger bien un negro bozal se han de tener presentes las qualidades siguientes. Que séa jóven, y de presencia despejada, ojo claro y límpio, la boca y los dientes sanos, el pescuezo fornido, la espalda ancha, pecho subido, cadera récia, muslos redondos, sécas las rodillas, y tambien las piernas por abaxo, y musculósas por arriba, los brazos membrudos, mano séca y ancha, barriga tersa, pié fino álto de empeine y vacío de abaxo, y que séa ágil en todos sus movimientos. Los cóngos, araráes, y mandingas son las mejores naciones. Hay menos trabajo en el escogimiento de las negras porque en las quadrillas regularmente sirven á los hombres en faénas suaves, pero debe procurarse que en la dotacion sea el mayor número de una misma nacion, prefiriendo siempre

los cóngos que son los mas dóciles, y trabajadores quando tienen la barriga llena.

6. Modo de manejarlos

Quando se compran negros bozáles, la primera diligencia será hacerles lavar con agua caliente para quitarles el azeyte de palma con que les untan á bordo de que proviene la falta de transpiracion: luego se les viste, y por el espacio de quince dias se les dá alguna bebida sudorífica que arróje afuera las enfermedades cutáneas que con tanta barbárie les hacen retroceder casi todos los negreros, y esto es la causa de que les ataquen muchas enfermedades peligrosas, y asi soy de sentir que quando haya alguna sospecha en esta parte será muy útil inocularles la sàrna, y curarlos despues. Soy tambien de opinion que á los negros bozáles se les bautize lo mas pronto que sea posible; asi lo hé practicado hasta tomar el partido de ser yo mismo su padrino para libertarles del dominio supersticioso, y siempre despòtico que exercen con ellos los padrinos y madrinas.

Mi costumbre ha sido siempre de poner los negros al trabajo el siguiente dia de su llegada, pero sin fatigarlos, resguardandolos de las aguas frias y del rocío,

porque están hechos á unos climas muy diferentes al de nuestras montañas, encargando al mismo tiempo á los contramayorales que no les apuren y tengan cuydado con ellos.

Algunos toman el temperamento desde el momento que llegan los bozáles, de entregarlos á los ladìnos, y lo que estos hacen, es servirse de ellos y cuydarlos poco, mas yo pienso que ha de hacerse lo contrario: su cuydado lo ha de tener el propio dueño, alójelos cerca de sí, esté atento en su aséo, hagales preparar su alimènto, y que se les distribuya dos veces al dia hasta que estén en positura de manejarse por sí solos, que tengan su boxio y su conúco, deseles este bien plantado y dispuesto, que no les falte su caldero, su cuchillo, su xicara, ó calabazo, dos mudas de ropa, dos gallinas, y una muger si están en edad de casarse, y lo pidieren.

7. Operarios.

Tratarémos ahora de las principales ocupaciones de los negros operarios. Estos asisten sus conùcos lo mismo que los demás quando cesan sus ocupaciones: los cobijadores y carpinteros visitarán sus boxios de tiempo en tiempo, y les harán

los reparos que necesitaren. El albañil, ántes de empezarse la cosecha registrará los tanques y los tendales reparando los deterióros, asimismo los suelos, y demás obras de mampostería sin esperar á que haya mucho que hacer. El talabartéro recorrerá las sillas, y demás avios de montar y cargar, los repasará sin dilacion, pondrá á secar y untará de nuevo con grasa, siendo suficiente que el talabartèro sepa hacer grupèras, sinchas, y componer bien una silla; además, que un operario puede ocuparse tambien en otras cosas que ocurren en una hacienda, pero todo ello necesita del ójo del amo.

8. Contramayorales. Los contramayorales, y en particular su capatáz, son el todo de una hacienda, de consiguiente ántes de nombrarlos es menester conocer bien á fondo sus propiedades: han de ser fieles, inteligentes en los trabajos, activos, justos y al mismo tiempo sevéros, que sepan quanto pasa entre los negros, que hagan sus rondas por la noche, y dén cuenta exâcta de quanto tengan á su cargo. No se les permitirá que castiguen á los negros pasados de quatro, ó cinco latigazos, reservando á la justicia, ó indulgencia del amo

la pena de las faltas graves. En qualquier trabajo que se emplearen mas de quatro negros juntos se necesita de un contramayoral, pero quándo estuvieren reunidos todos, ò la mayor parte, podrá aquél solo gobernar hasta treinta. Los contramayorales han de ir trás de los negros, recorrer las hiléras, reconocer lo que está mal hecho, instruir á los negros paraque enmienden los defectos, enseñandoles lo que no sepan hacer, y si algunos cometieren alguna falta, sea por descuydo, ú por malicia, deberá castigarles con moderacion, y sin echar mano de ningun trabajo, sino es para enseñar á los otros, harà que le respeten; pero quando éste delinquiere jamás se le castigará en pùblico, sino quando se quiera quitarle el mando, y si cumpliere bien siempre se le hará alguna distincion.

9. Arrieros. El arriéro capátaz, ha de ser fiel, de buena conducta, cuydadoso de los animales, ha de saber curar las matadúras, y otras enfermedades leves, y tendrà sobre los arriéros que fuere escoltando en los viages la misma autoridad que el contramayoral; para conducir doce caballerias se emplean seis negros, tres de ellos bastante

robustos para manejar los sacos de café.

10. capataz de tendales. El que tenga á su cargo los tendáles, y la manufactura debe ser considerado en su tanto como un contramayoral: ha de ser vigilante, ha de estar atento á la conservacion de las máquinas, y á quanto sea conducente á que el cafè conserve su buena calidad, y sobre todo que tenga conocimiento quando haya aparato de lluvia estando llenos los tendales para precaverse con tiempo.

11. Podadores. Los podadores han de ser inteligentes, y diestros, deben cuydar de los instrumentos de su exercicio, mas parece que esta espécie de hombres se regosijan lo mismo que los tumbadores de monte en todo trabajo que tiene apariencias de destruccion segun su algazára en semejantes ocupaciones.

12. Enfermera. Ha de procurarse que la enfermera sea una muger entrada ya en edad, de carácter compasivo, hacendosa, y bien constituida, capaz de resistir las malas noches quando haya enfermos de cuydado, que sepa curar las llagas, é inteligente en los partos aunque por lo regular sean estos siempre naturales, que tenga la enfermería y los enfermos con mucho aséo, y

no duerma fuera de ella, pero para esto ha de estar alojada de modo que no le repugne la estancia. Una muger de esta espécie es inapreciable, y las hay tales que con sus remedios caseros libertan à sus enfermos de las manos de cirujanos ignorantes demasiado comunes en los campos; pero si la dotacion fuese crecida se le agregará à la enfermera otra muger que la ayude, ocupandose esta en las faénas mas ordinarias, siempre baxo la direccion de la primera. Yo á la verdad poco me servia de cirujanos, que aunque se les pague no se consiguen á veces quando se necesitan, y que por lo comun su zélo es tan poco, como su habilidad; con esta desconfianza aprendí á sangrar con mucha facilidad, y mediante el auxilio del tratado de medicina doméstica del doctor inglès Buchan, obra muy recomendable, (b) cuydaba los dolientes con mi enfermera, y jamás llamaba á los cirujanos sino para las operaciones extraordinarias, ó quando algun enfermo de mucha gravedad lo deseaba; pero en llegando à este punto pocas veces sanaba, y como esto no acon-

(b) Esta obra corre traducida al castellano.

tecia á menudo, me hallaba muy bien servido con mi sola curandera para lo general de las enfermedades.

13. guardiana de niños. La que tiene sobre si el cuydado de los niños, es por lo comun una muger vieja, cuyo empléo regularmente se la dá como una espécie de descanso, ó jubilacion, y se busca que sea paciente, aseáda, cuydadosa, y aficionada á muchachos.

14. Gallinero. El cuydado del gallinéro, es tambien un exercicio acomodado á la vejéz, y por lo regular todas las negras entienden este ramo perfectamente; pero se necesita de fidelidad, y de algun cuydado; con todo, en las haciendas que no hay una ama que vígile sobre el gallinéro, rara vez este progresa, y tanto el palomar, como conejera, chiqueros, y otras crias todo exîge un cuydado asiduo por parte de los amos, porque en lo general, ya se sabe que la raza negra, saca siempre provecho de quanto puede arañar, y que es poco escrupulosa en esta parte.

15. guardianes. El encargo de guardián se dá igualmente á negros viejos mas propios para un exercicio moderado que para los trabajos récios. Se les arma con una lanza, y se les dá un perro, deben dormir de

dia, y velar de noche, sobre todo ha de ser fiel, porque si en el vecindario se establecen nuevas posesiones que carezcan de víveres, es visto que estará tentado cada momento: el guardiàn tiene igualmente à su cargo el cortar los platanos, abrir hoyos, y plantar á su tiempo las demás viandas para la enfermería, y para los criados. A veces se tienen guardiánes separados solamente para los animales, y no teniendose el cuydado de que los negros alternen por semanas, será una escuela de ociosidad y de libertinage; pero si los pastos estuvieren bien cercados, bastará con que los que curan los animales les dén una vuelta todos los dias, y reconozcan lo que haya que hacer.

16. Poblacion,

Voy á tratar sobre el total de la poblacion, y empezaré por lo que concierne al importante artículo de ella.

Es sabido que los negritos hacen perder mucho tiempo á las madres, pero nada afianza una dotacion, ni dá mejor idéa de una buena administracion como es el verla bien poblada; de consiguiente la religion y la humanidad exígen la mayor vigilancia sobre este punto.

Regularmente no es fácil conseguirlo,

porque las negras repugnan un estádo que intercepta su libertinage, y asi lo que conviene es por un lado animarlas, y por otro usar de severidad á fin de precaver los abórtos precóces y voluntarios à que estas propenden, y el único medio que se ha encontrado de cortar tales abùsos, ha sido precisar á las negras á que todos los meses verifiquen, ó manifiesten su estádo periódico, poniendo un collar de hierro á las que abortaban á ménos que se conociese alguna causa.

Si se pudiere será conveniente que el nùmero de la dotacion sea igual en ambos sexôs, impedir quanto sea posible, y sin violencia la comunicacion con las haciendas contiguas, anímense los matrimonios con alguna corta distincion, vélese sobre su concordia, é inclínese á las negras á que crien bien sus hijos.

17. Negras embarazadas. Luego que una negra está embarazada, y en meses mayores, que es quando pueden perjudicarla los trabajos récios, se las empleará en escoger el café, ó bien en los tendales ú otras obras ligeras, cuydando que no carguen cosa de mucho péso.

18. Partos nodrizas y niños de pechos. Asi que se sientan con dolores de parto, pasarán á la enfermerìa: la pieza

ha de estar algo ventilada, y que en ella no haya fuego, de modo que la cama estè resguardada del viento, auxíliandolas de quanto necesiten. Se procurará baustizar á los recien nacidos lo mas pronto que se pueda, y la madre no saldrá con su cria hasta pasados nueve dias, esto es, estando buenos: en cada parto se dará una corta gratificacion à la partera, y quando el niño estè fuera de los primeros riesgos se le dará á la madre una muda de ropa aseada.

Es necesario tomar las precauciones para que á los recien nacidos no les ataque el mal de siete dias, ò barillas, y á veces todo el cuydado no es bastante contra el descuydo, contra la impericia, y la mala intencion.

Las negras que crian no deben asistir al trabajo hasta que pasan quince ó veinte dias del parto, y aun estas irán una hora mas tarde que las otras: sus hijos se pondrán a la sómbra á la custodia de uno ó dos negritos, pero como el trabajo de las negras es poco, mejor será ocuparlas en algun trabajo de la manufactura, ú otros que sean ligeros. A cada madre se la dá un dia de descanso todas las sema-

nas para cada hijo que tenga, y si llegaren á seis, se las dexará como libres, que trabajen para si, pero como vinculadas en la misma hacienda.

19. Negritos. A los diez y ocho meses lo mas tarde, se han de destetar los negritos si estuvieren robustos; entónces las madres los entregan á la guardiana quando ván al trabajo, y vuelven á cogerlos por la noche: aquella cuydará de bañarlos todos los dias, de asearlos, y alimentarlos, y à medida que vayan creciendo se les dará su destino correspondiente á la edad.

20. Preparacion de trabajos. Una hora ántes de dia, el contramayoral hará la llamada para que los negros se levanten, y preparen su almuerzo, haciendo que abran las ventanas de los boxios para preservarles del ayre de la madrugada (c).

21. Trabajos semanales. Al amanecer saldrán para el trabajo con el contramayoral, quien cuydará de pasar lista: se les dará el tiempo necesario para su comida y un rato de descanso; despues volverán al trabajo hasta ponerse el sol; y exceptuando el tiempo de cose-

(c) Es muy cierto que si fuese posible no mandar los negros al trabajo hasta salir el sol, se precaverian muchas enfermedades.

cha; cada vez que los negros se retiren llevará cada uno una piedra, ó haces de yerba para los animales. Los negritos recogerán las viandas para la enfermería, de las que hubieren arrancado los guardianes, y durante la cosecha será preciso que los negros empleados en el molíno tengan mugeres que les hagan la comida.

Quando los contramayorales están bien experimentados, no hay necesidad de que el ámo asista continuamente á los trabajos, pues que con una hora, ó media para la mañana puede hacer juicio de lo que podrá vencerse en todo el dia. Por la noche se impondrá de lo que se huviere hecho para su gobierno.

22. Dias festivos. Los dias que fueren de precepto cesarán los trabajos, excepto aquellos que fueren iudispensables para el órden, y aséo de la hacienda.

23. Tráfico de los negros fuera de la hacienda. A fin de que los negros no se distraygan yendo á los pueblos inmediatos á vender sus producciones, será bueno adoptar el temperamento que yo me propùse, y fué de comprarles sus huevos, gallinas, pollos &c. al précio corriente, y con esto evitaba muchos desórdenes y extravíos.

24. Propiedades de los negros.

Sobre este punto unos amos son mas condescendentes que otros, y cada qual hará lo que mejor le parezca segun su modo de pensar (d).

25. Distribucion de la ropa

El ámo deberà cuydar que sus negros estén vestidos como csrresponde á fin de tenerlos contentos (e).

26 Disciplina y castigos.

Como para el buen órden, la seguridad, y la subordinacion en una hacienda, sèa indispensable contener los excésos que se cometen, y que cada paìs tiene establecido su código particular que proporciona la pena al delito, me ha parecido excusado extenderme en este artículo tocante á la práctica que se seguia en la colónia de Santo Domingo; asi es, que los amos,

---

(d) A qui el autor declama con sobrada razon contra el excesivo luxô que habia notado en algunas haciendas tocante á los esclavos, de donde, concluye, ha dimanado la corrupcion, insolencia y en algun modo la insurreccion de aquellos individuos, y aconseja que no deben proporcionarseles médios de que se hagan ricos.

(e) Aqui se hace relacion de la práctica que habia en la colónia de Santo Domingo el dia que se les repartia el vestuario: era el mas grande del año para los negros, en el qual los dueños se esmeraban concediendoles diversiones, dándoles comida extraordinaria, indultando á los que estaban presos, y haciendo otras gracias que tenian de costumbre, cuyo relato se omite por considerarlo en todo superfluo.

sin excederse de aquella potestad económica con que el derecho les autoriza, deberán obrar sobre este punto, arreglandose á las principios de religion, y de humanidad que las leyes prescriben, y no ménos interesan á su propio beneficio.

87. Domésticos. Hablaré lo ménos que pueda de los negros empleados al servicio doméstico, porque es sabido que son los mas afortunados, y mejor tratados: se tendrán los ménos que se pudiere, y ha de preservarseles de la ociosidad concluido que sea el servicio de la casa; los varónes sirven para los trabajos mas récios de la manufactura y el cuydado de los animales, y las hembras cosen la ropa de los niños, la de los bozáles y la de la enfermería; tambien se ocupan en la huerta, en escoger café &c.

88. Enfermos. En el estádo de enfermedad es quando el ámo debe revestirse de los sentimientos de un padre, sin rechazar jamás á los quexosos. Si se le presentase algun negro por enférmo, y se reconociere que tiene el ójo limpio, la lengua buena, el cùtis fresco, y el vientre blando, tal vez será este un negro aragan, pero quizás tendrá necesidad de algun descanso, y podrá dexarsele

dos, ó tres dias á la enfermería, y con quitarle la cachimba, mantenerlo á diéta, y darle algunas lavativas no se quedará mucho tiempo en ella si el mal no es verdadero; los mayorales son los que han de estar atentos sobre este punto.

Por lo contrario, un buen negro á quien se le advierte floxera en el trabajo y no almuerza es señal evidente de que está indispuesto, y en el momento ha de enviarsele á la enfermería, y antes al amo para que lo exàmine. Si se presentare alguno con una llaga, mas que sea de poco cuydado, tambien se enviará prontamente, pues de lo contrario estará expuesta á tomár increménto, y lo que podrá curarse en tres dias, se necesitará tal véz un mes, mas en este caso lo seguro es ponerlos en el cèpo. Estos accidentes suelen verse á menudo en los terrénos escarpados, y pedregosos: el polvo, el lodo, en particular el rocío agrava mucho este mal á mas de la acrímonia individual que tiene la sangre, pués sin duda es una causa inmediata.

Los negros laboriosos no son amigos de permanecer en la enfermería, y sobre esto, es menester vigilar con especialidad en punto à sus indisposiciones, y respecto

á algunos araganes que por tal de ir á la enfermería se hacen llagas al propósito, es menester á estos castigarles con privaciones, y tambien con el látigo quando se les convence de fingimiento.

En una enfermería ha de haber separacion para ámbos sexôs, y no deben confundirse todo género de enfermedades; por exemplo los calenturiéntos, los sarnòsos, y otros que adolecen de enfermedades cutáneas, deben estar separados de aquellos cuyas enfermedades no están expuestas al contágio.

Se necesita del mayor aséo, y si la enfermería pudiese lavarse á menudo, teniendo su suelo de ladrillos sería mas cómodo: las camas han de lavarse con freqüencia y con agua caliente para destruir los inséctos: cada una tendrá su jergón, dos pares de sábanas, y algunas mantas de respeto: habrà tambien camisas por separado para los negros que entraren, y se las hará dexar quando salgan, porque si se quedaren con sus vestidos ordinarios, estarán siempre àsquerósos; finalmente, nada debe escasearse en la enfermería de quanto pueda servir de alívio y comodidad á los enfermos.

Separadamente de las enfermedades cutáneas, galicósas, y febírles, las mas comunes son las fluxiones de toda espécie, resfriado, afecciones al pecho, lombrices, dearrèas y disentérias; las úlceras ó llagas envegecidas son casi siempre galicósas, ó escorbúticas. Si las enfermedades de consumpcion que propenden á la disolucion, y sì los símptomas de hidropesía què por lo comun se llama mal de estómago, atacasen à los negros recien llegados, es menester estar advertido que estas indisposiciones dimanan de enfermedades cutáneas que han hecho retrocèso, y baxo de este principio ha de procederse á la curacion.

Los negros que pasan á la enfermería deberán ántes presentarse al dueño para que este exámine su enfermedad, y si por si cuydare de la direccion principal conciliará la humanidad con su propio interés.

Ultimamente, los negros sanos no han de acercarse á la enfermería sino el tiempo preciso para saber el estádo de sus mugeres, ó de sus hijos, cuydando que no les lleven cosa que comer, ni menos cachimbas; estas deben excluirse de una enfermería bien arreglada.

Verdad es que los negros no pueden

tratarse con la misma delicadeza que nuestras mugeres, y que nuestros hijos, pero no puede prescindirse de lo mas esencial, pues que su organizacion es la misma, á que se agrega que la diéta que ellos deben observar jamàs será tan rigorosa como la de los blancos.

Concluirémos este artículo con decir que los convalecientes no han de enviarse á los trabajos, sino quando estubieren en disposicion de soportarlos, y se les concederá uno, ó dos dias mas paraque arreglen sus conûcos con respecto al tiempo que hubieren dexado de asistirlos.

29. Negros ancianos. Tratando de la vejéz, ya hemos dicho que los negros que ván entrando á una edad avanzada se ocupan en las faénas ligeras de la hacienda. Antes que lleguen á la decrepitud, el retíro, el descanso, un interválo de sosiego entre la vida y la muerte, y ciertos consuelos que dulcifican las impertinencias de la senectud, son unas atenciones debidas à la humanidid, y al reconocimiento de los siervos cargados de años; porque, ¿quien no ha de mirar con una especie de respeto al hombre privilegiado que ha pasado por todos los períódos de la vida siendo ùtil y que está pró-

xímo á entregar el alma al autor de su exîstencia ?

Esmeráos , pues , en no afligir á esos infelices separandolos de su choza antigüa, de su familia , y trastornando su modo de vivir , mas que sèa para aproximarlos y acomodarlos en vuestra propia casa , pués solò con tenerle bien compuesto su boxio , bien resguardado , abastecido de ropa para su ùso , y alimentado con el sobrante de vuestra mesa , vivirán contentos , agregandoles sus tragos de vino , que es la leche de los viéjos , y si estubieren enfermos consolarlos que ellos os bendecirán , y las bendiciones de los ancianos suelen ser bien recibidas á los ójos de Dios. No puede mènos á vista de un tan tierno espectáculo que animarse la juventud en serviros , acostumbrarse á teneros cariño por que contarán que al cabo de sus trabajos tendrán algun consuelo ; y todas las veces que registrarèis el fòndo de vuestro corazon hallaréis en la satisfaccion de este modo de obrar respeto á estos infelices , el mejor de los prémios.

30. Animales. Trataré de toda espécie de animales que son propios para una hacienda : de estos se escogerán con preferencia los de

ménos edad, y criados en la vecindad, porque si la hacienda estubiere en paraje de montañas, no médran en ella los que tengan querencia en terrênos sécos, y llanos, y por lo que tòca á su cuydado he dicho lo muy bastante en el capítulo 1.º número 40 y 41, y en el 2.º número 49.

31. Caballos. Es claro que el hacendado que tiene sus miras particulares en el fomento de sus posesiones, sólo las perderá de vista en las mas precisas urgencias, y entónces podrà aviarse con un córto nùmero de caballos á ménos que tenga un gusto decidido en conservarlos para su regalo, y extraordinarias ocurrencias.

32. Mulas. Esta espécie de animales son los mas útiles en un cafetal, y el dueño se arreglará al número que pueda necesitar y mantener segun fuere el tràfico de la hacienda en general.

33. Burros Estos suelen ser utiles para carga en algunos parages, sobre todo para la cria de mulas, y no exígen mas cuydado que tenerlos en buen potrero.

34. Vacas. En un cafetal no es conveniente tener muchos bueyes, ni toros, pero si, un proporcionado número de vacas por la utilidad que dá la leche, el auxilio de la

enfermería y demás úsos domèsticos, y tocante á las enfermedades de estos animales me remito á la práctica de çada pais.

35. Cábras. Siendo este ganado muy perjudicial á todo género de plantas, aconséjo á los hacendados que se abstengan de criarlo en sus posesiones.

36. Carneros. Estos, aunque no tan perjudiciales como las cabras, no dexan de hacer bastante estrago en los potreros, y por lo regular no prueban bien en parages donde las aguas son freqüentes.

37. Cerdos. Los cerdos son de mucho recurso, pero de ningun modo conviene dexarlos sueltos por lo que perjudican à toda siembra.

38. Gatos y perros. No hé querido pasar en blanco estos dos animales domésticos porque ambos son útiles al hombre; los primeros deben ser buenos cazadores, y los perros buenos guardianes.

39. Avés, palòmos y conéjos. En una hacienda conviene y puede tenerse con poco gasto toda espécie de aves, como gallinas de las comunes, y de guinéa, ganzos, patos, y pavos reales: la mejor espécie de palomas son las que no se alejan de la casa, y los conejos para que sean buenos se alimentarán con yerbas aromáticas si las huviere á mano.

Con todos éstos auxílios, con legumbres, y producciones de la huerta, un negro cazador, y otro pescador, si la caza y la pesca estuvieren inmediatas, podrá el propietario pasarse una vida descansada y deliciosa á poca costa.

40. Conclusion. He concluido por fin este tratado, y sino huviese llenado el objeto que me propuse á pesar de mis esfuerzos, pido indulgencia, bien entendido que si he usado de demasiada prolixidad en algunos puntos muchos de ellos triviales, he dicho que mi ánimo no se dirigía á dar lecciones á los cultivadores inteligentes, y que mi fin no ha sido otro que instruir à los que carecen de conocimientos en el cultivo del café, y trataren de dedicarse á este gènero de agricultura; baxo de este punto de vista es como he considerado este trabajo de alguna utilidad.

No hé querido detenerme en tratar del administrador, ò mayoral, ántes bien lo he confundido con el amo, para persuadir que si el que tiene una hacienda á su cargo no está poseido de zelo, de interés, vigilancia, justicia y humanidad no es merecedor á que se le confien unos bienes de tanta importancia, y aunque

no faltan sujetos inteligentes y de probidad conocida, estos son ráros, por cuya razon quando un propietario llegue á adquirir uno con todas las qualidades que se requieren, deberà conservarlo á todo costo.

Desfrutar baxo la zona torrida de una temperatúra sana y agradable, de las verdaderas comodidades de la vida, en una palabra, gozar el hombre el frúto de sus sudores y desvelos es quanto se puede apetecer, si decidido á abandonar los placeres ilusórios del mundo corrompido, y las intrigas de las ciudades populosas, busca el sosiego en las delicias del campo desviado de la ambicion y libre de remordimiento. Pregunto á todo énte racional, ¿Si en semejante estado no se encuentra la felicidad, donde ha de buscarse en el mundo en que vivímos?

FIN.

REAL DECRETO.

En atencion á lo que me habeis hecho presente sobre los médios propuestos por el apoderado de la Habana para fomentar la agricnltùra, y comercio dt la isla de Cuba, conformandome con el dictámen de mi Consejo de Estádo; y reservando á mayor exâmen la resolucion de otros puntos; he venido en dispensar por ahora las gracias siguientes. Concedo exêncion de todos derechos, alcavála y diezmos por tiempo de diez años al algodon, cafè y añil de las cosechas de aquella isla; y para facilitar la extension y mayor consumo de estos frutos, permito durante el mismo plazo puedan traerlos mis vasallos á qualesquiera puertos extrangeros de Europa en derechura, sin limitacion de tiempo para sus viages, y con facultad de traer tambien aguardiente de caña, quando la necesiten para completar los cargamentos; pero con la precisa obligacion de retornar con sus embarcaciones desde dichos puertos extrangeros á esta península, ántes de volver á la América. Concedo asimismo que se restituyan enteramente los derechos de entrada, asi reales, como municipales, ò qualesquiera otros que se hayan exigido en España, al azúcar de aquella isla, siempre que se extrayga para paises extrangeros. Y deseando hacer mas cómoda y freqüente la introduccion de negros tan necesaria para el cultivo de este, y los demás frutos concedo á los extrangeros que los introduzcan en la Habana quarenta dias de término para su venta, en lugar de los ocho señalados por mi cédula de 24 de Noviembre de 1791, dexando en su fuerza y vigor lo demás que en ella se previene. Tendreislo entendido, y expediréis las órdenes correspondientes para su cumplimiento. Señalado de la real mano de S. M. En San Lorenzo á 22 de Noviembre de 1792.=== A Don Diego de Gardoqui.=== Es copia del decreto qne S. M. me ha dirigido.= Gardoqui.

NOTA.

Que por Real Cèdula expedida en Aranjuez á 22 de Abril del año de 1804, se perpetùan las gracias concedidas en el anterior Real Decreto.

ERRATAS.

Pàginas.	Líneas.	Dice.	Léase.
8. .	12. .	recinosas	resinosas.
44. .	8. .	cubierto	cubierta.
45. .	12. .	tratáse	trátase.
id. .	id. .	sacar	secar.
67. .	6. .	los	las
103. .	14. .	beses	bases.
109. .	11. .	paño	puño.
128. .	27. .	las	los.
133. .	23. .	carividad	actividad.
174. .	2. .	febírles	febriles.

INDICE

de lo que contiene este trátado sobre el cultívo del caféto.

Introduccion.

Cap. 1.

De la eleccion de las tierras y de los primeros desmóntes y plantìos en particular de las siembras accesorias.

Pàg.

Mercedes. . . . . 1.
Mensúra. . . . . 2.
Eleccion. . . . . 3.
Basas generales . . . 4.
Tierras . . . . . 7.
Situacion. . . . . 8.
Accesorios. . . . . 10.
Local de la posesion. . 12.
Primer medio . . . . 14.
Vivienda provisional. . 16.
Desmonte. . . . . 17.
Chapear . . . . . id
Tumbar . . . . . 18.
Cortar. . . . . id.
Quéma. . . . . 19.
Apilar. . . . . 20.
Caminos . . . . . 21.
Delineacion . . . . . id.
Nivèles. . . . . id.
Nivelacion. . . . . 23.
Cava. . . . . id.
Caminos enroscados . . 24.
Caminos por contribucion de brazos . . . . . id.
Orillas. . . . . 26.
Arboles frutales. . . . id.
Cafétos. . . . . 28.
Frijóles. . . . . id.
Maíz . . . . . 29.
Raíces y otros vegetales. id.

Pag.

Espinacas silvestres . . id.
Hortaliza. . . . . 30.
Plátanos . . . . . id.
Plátanos guinéos. . . . id.
Raíces. . . . . 31.
Yúca y buniatos. . . . 32.
Derrumbes. . . . . 33.
Causas. . . . . id.
Proporcion de los plantìos 34.
Primer objeto de los establecimientos . . . . 35.
Conúcos para los negros. 39.
Pasto para animales, ó potrero. . . . . 40.
Corrales. . . . . 41.
Cercas. . . . . 42.
Horno de campaña. . . 43.

Cap. 2.

De los edificios y máquinas para la manufactura, habitacion para el propietario, para sus siervos y animales, y modo de beneficiar el café.

Semilla ó grano del café 44.
Calidad de recibo. . . 45.
Varios modos de beneficiar el café. . . . . 46.
En cereza. . . . . 47.
Cacaboeuf, ó muñiga. . 49.
En pergamino. . . . 51.
Molino de descerezar . id.
Lavar. . . . . 55.
Escurrir . . . . . 56.

Secar . . . . . id.
Cubrir. . . . . 57.
Cubierta . . . . . id.
Alquitranádo. . . . . 58.
Pilar. . , ... 60.
Aventar . . . . . 62.
Escoger. . . . . 63.
Capatáz de los tendales. 64.
Fábricas . . . . . 65.
Piedras. . . . . 67.
Arena. . . . . 68.
Pocelána. . . . . id.
Cal. . . . . id.
Piedra de cal . . . . id.
Hornos de cal . . . . 69.
A la inglesa. 70
Mezcla . . . . . 72.
Fábricas . . . . . 73.
Menguante de la luna. . id.
Fábricas de madera. . 74.
Casa para el molino de descerezar. 75
Tanques, ó algives. . 77.
Casa para el molino. . 78.
Canáles, y tanques. . id.
Palas, ó compuertas. . 79.
Tendales para escurrir . 80.
Tendales para secar. . 81.
Suelo de los tendales . 82.
Ultima preparacion . . 84.
Bruñir. . . . . id.
Almacenes . . . . . 85.
Molino de pilar y aventar. 86.
Molino de agua. . . . 87.
Enfermería . . . . . 89.
Habitaciones para los neg. 90.
Vivienda para el propietar. id.
Cocina. . . . . 91.
Caballerizas. . . . . id.
Gallinèro, y palomar. . id.

Cap. 3

Del cultivo del café en las épocas varias de su duracion.

Cultúra. . . . . 93.
Germen. . . . . 94.
Desarróllo . . . . . id.
Hojas. . . . . 95.
Ramas . . . . . id.
Primer órden. . . . . id.
Segundo órden. . . . id.
Tercer órden. . . . . 96.
Principios de la pòda . id.
Figura natural. . . . 97.
Duracion y tiempo en que produce . . . 99.
Variedad de especies. id.
Mr. Deslieux. . . . 100.
Plantacion . . . . . 101.
Delineacion . . . . id.
Quincúncio. . . . . 102.
Proporciones. . . . . 104.
Hoyar. . . . . 105.
Plantar . . . . . 106.
En grano . . . . . id.
Posturas. . . . . id.
Semilléros . . . . . 107.
Operacion . . . . . id.
Chapées. . . . . 110.
Enfermedades. . . . 115.
Efectos del viento y sus remedios. . . . . 117.
Pòda en general. . . 119.
Detener. . . . . id.
Resultado . . . . . 123.
Entresacar. . . . . id.
Media póda. . . . . 126.
Utensilios. . . . . 128.
Principios. . . . . 129.
Variedades. . . . . 131.
Media póda . . . . id.
Pòda. . . . . id.
Grande póda . . . . 132.
Cima en forma de quitasol 134.

JCB
18-114

Manióbra - - - - - - id.
Moho - - - - - - - - 136.
Epocas - - - - - - - id.
Charlatanes - - - - - 137.
Conservacion y desmoche 138.
Decadencia de los cafétos 140.
Remedios - - - - - - 142.
Abusos - - - - - - - 144.
Observaciones - - - id.
Cosechas - - - - - - 145.
Entrega - - - - - - 149.
Diario para los apuntes 151.

Cap. 4.

Del gobierno de los negros y animales.

El negro en general - 153.
Principio de gobierno 154.
Negros ladinos - - - 156.
Bozales - - - - - - - 157.
Escogimiento - - - - id.
Modo de manejarlos - 158.
Operarios - - - - - - 159.
Contramayorales - - - 160.
Arrieros - - - - - - - 161.
Capataz de tendales - - 162.
Podadores - - - - - id.
Enfermera - - - - - id.
Guardiana de niños - - 164.
Gallinéro - - - - - - id.
Guardiánes - - - - - id.
Poblacion - - - - - - 165.
Negras embarazadas - - 166.
Partos, nodrizas y niños de pecho - - - - - id.
Negritos - - - - - - 168.
Preparacion de trabajos id.
Trabajos semanales - - id.
Dias festivos - - - - 169.
Tráfico de los negros fuera de la hacienda id.
Propiedades de los negros 170.
Distribucion de la ropa id.
Disciplina y castigos - id.
Domésticos - - - - - 171.
Enfermos - - - - - - id.
Negros ancianos - - - 175.
Animales - - - - - - 176.
Caballos - - - - - - 177.
Múlas - - - - - - - id.
Burros - - - - - - - id.
Vacas - - - - - - - - id.
Cabras - - - - - - - 178.
Carneros - - - - - id.
Cerdos - - - - - - - id.
Gatos y perros - - - id.
Aves, palomos y conejos id.
Conclusion - - - - - 179.

R.C.

A Lincoln.

E809
L123c